

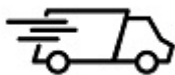
LA CASEARIA CARPENEDO

Ser Gorgonzola DOP Dolce al cucchiaino



POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



Na Zamówienie

Opis

Gorgonzola to bardzo kremowy ser pleśniowy uhonorowany certyfikatem DOP. Certyfikat ten gwarantuje, że dany produkt został wyprodukowany na konkretnym terenie, a jego unikatowość jest ściśle powiązana z położeniem geograficznym, warunkami atmosferycznymi i tradycyjnymi metodami produkcji. Dojrzewa 60 dni.

Antyczna nazwa Gorgonzoli „Stracchino verde” (czyli zielone stracchino) narodziła się w XII wieku na przedgórzu Alp lombardzkich. Do jej powstania przyczynił się, jak mówi legenda, zakochany serowar, który zostawił twaróg na zewnątrz na całą noc, aby spotkać się ze swoją ukochaną. Następnego ranka, aby ukryć swoje niedopatrzenie, połączył twaróg z dnia poprzedniego ze świeżym. Pod koniec dojrzewania ser był całkowicie pokryty plamkami zielonej pleśni i miał niezwykle delikatny smak.

Sugestie

Ser do degustacji, ale sprawdzi się również znakomicie w formie kremowego sosu do makaronu. Jego wyjątkowa kremowość sprawia, że może być wyjadany łyżeczką, jak lody czy krem.

Produkt na zamówienie.



Dane techniczne

Rodzaj:	Ser z mleka pasteryzowanego, pleśniowy
Składniki:	pasteryzowane MLEKO krowie (LAKTOZA) (kraj pochodzenia: Włochy), sól, podpuszczka
Masa netto:	6 kg
Sposób przechowywania:	Przechowywać w temperaturze 2-4°C.
Wyprodukowano:	Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	1323 kJ / 319 Kcal
Tłuszcze:	27,12 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 14,63 g
Węglowodany:	1,0 g (w tym cukry 0,1 g)
Białka:	18,80 g
Sól:	1,88 g

Alergeny

MLEKO pasteryzowane (LAKTOZA)