

Ser Gorgonzola dolce DOP



POCHODZENIE PRODUKTU:

Lombardia



Opis

Gorgonzola dolce DOP to ser pleśniowy z mleka krowiego o charakterystycznym łagodnym smaku, z delikatnymi żyłkami pleśni. Ma wyjątkową, miękką, kremową konsystencję i łagodny wyważony aromat. 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

Doskonały sam w sobie, znakomity na deskę serów i do jedzenia bezpośrednio łyżeczką. Ser niezwykle uniwersalny, jeśli chodzi o możliwości zastosowania w kuchni.

Dane techniczne

Rodzaj sera:	Ser pleśniowy z mleka krowiego
Charakterystyka:	Ser pleśniowy gorgonzola łagodna z mleka krowiego
Smak:	Delikatny
Składniki:	MLEKO krowie, bakterie mlekowe, sól podpuszczka, penicillium roqueforti. Skórka niejadalna.
Opakowanie:	Plastikowe



Waga: Produkt dostępny w opakowaniach po 1,5 kg.

Sposób przechowywania: Przechowywać w temperaturze max. +4 c

Kraj pochodzenia: Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna: 1322 kJ / 319 kcal

Tłuszcze: 27 g, (w tym kwasy tłuszczowe nasycone 18 g)

Węglowodany: 0 g, w tym cukry 0 g

Białka: 19 g

Sól: 1,1 g

Alergeny

MLEKO