Gorgonzola Dolce DOP

Codice: 0424 (ottavo)
0426 (mezzo)

DESCRIZIONE:

Formaggio a pasta cruda prodotto da latte vaccino intero, dalla struttura unita di colore bianco o paglierino, con screziature dovute allo sviluppo delle muffe (erborinatura) di consistenza morbida-cremosa. Il sapore è delicato e deciso. Si produce in forme cilindriche, con facce piane dal peso di circa 12 kg. La sua crosta di colore rosato arancione è senza spaccature e non è edibile. Viene stagionato su tavole di abete in celle a 4°/5° C con un'umidità del 95-98%. Durante la stagionatura le forme vengono rivoltate periodicamente e forate sulle due facce piane per permettere lo sviluppo dell'erborinatura. La stagionatura va da 50 a 80 giorni.

INGREDIENTI:

Latte, sale e caglio.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: DA +2°C A +6°C.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	(valore medio per 100g di prodotto)
VALORE ENERGETICO	1310 kJ – 313 Kcal
GRASSI	25.4 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	17.6 g
CARBOIDRATI	<1 g
DI CUI ZUCCHERI	<0.1 g
PROTEINE	18.2 g
SALE	1.8 g