



Coltello GORGONZOLA

Questo curioso e poco noto coltello ha una lama da 20 cm in realtà è un coltello che non dovrebbe mancare nel cassetto della cucina o nella coltelleria della gastronomia, proprio perché è uno strumento indispensabile.

La caratteristica di questa lama è che consente di tranciare senza però far attaccare in modo adesivo la pasta del formaggio al coltello, infatti per tagliare i formaggi molto morbidi con una lama alta il formaggio una volta tagliato tenderà a seguire il coltello e quindi si abasserà sciupandone la forma, invece in questo caso resterà tagliata e bella nella forma originale.

Si chiama Gorgonzola proprio perché è ideale per tagliare gorgonzola, taleggio, stracchino eccetera, insomma tutti i vari tipi di formaggi morbidi, molli e cremosi.

Per tagliare il formaggio, occorre ancor prima conoscere il formaggio e pertanto decidere quale è lo strumento adatto a questo scopo. L'esempio più semplice e più efficace che possiamo fare è: ma il vino mica si beve tutto con il solito bicchiere? E allora perché i formaggi dovrebbero essere tagliati tutti col medesimo coltello?

L'arte della "tranciatura" ovvero taglio del formaggio la si impara con gli anni e solo se si ha passione ed attenzione al mondo dei formaggi, ovviamente ci sono anche dei corsi che facciamo per spiegare la tecnica e quindi la pratica di taglio, sia per la vendita che per la somministrazione.

La calma e la pazienza è l'altro requisito importante per tagliare bene il formaggio, se si è di fretta conviene andare a fare un altro lavoro, ma non mettersi a porzionare una forma di formaggio.

Codice prodotto

64807

Unità di misura

Pezzo

Tipo di confezione

Incartato

Tempo di realizzazione

se non disponibile, 15 giorni circa

Confezioni per collo

1 pezzo

Mezzo di trasporto

Convenzionale

Ordine minimo

1 pezzo