



Gorgonzola Dolce DOP al cucchiaino

Potremmo dire che è il migliore di tutti, che è più buono degli altri, in realtà, ci sembra più serio a raccontarvi i motivi della nostra scelta e a presentarvi le differenze delle varie tipologie di Gorgonzola che abbiamo inserito nel nostro assortimento: questo Gorgonzola DOP è dolce e cremoso idoneo da utilizzare al cucchiaino in quanto molto più cremoso degli altri, presenti nel nostro assortimento, ed è disponibile su richiesta, sia a mezza forma che a forma intera, sia nel contenitore di plastica che nel bellissimo contenitore tipo legno con il nostro logo, comprensivo di coperchio per ridurre l'ossidazione del formaggio aperto.

Se è migliore di altri lo decideranno i consumatori, o comunque coloro che lo assaggeranno, non noi che lo proponiamo, ma di sicuro, c'è un requisito fondamentale rispetto tutti gli altri formaggi che possono essere tenuti in un banco frigo: questo formaggio, diminuisce la sua fragranza gustativa ogni giorno che sta aperto, proprio perché aperto tende ad ossidarsi la pasta esposta all'aria e quindi ogni giorno perde inevitabilmente delle caratteristiche o per dirla in altri termini, cambia decisamente il suo gusto ogni giorno che passa, quindi sarà fondamentale che il professionista che lo utilizza, cercherà di terminarlo nel più breve tempo possibile.

Ovviamente, non viene da noi affinato, trattandosi un Dop, ma il nostro lavoro di selezione è stato lungo e difficile, infatti per scegliere quello che ad oggi abbiamo deciso come nostro produttore, è stato il frutto di analisi, assaggi e test che ci hanno portato a maturare la scelta che non verte unicamente nelle caratteristiche organolettiche o strutturali, ma affidabilità e serietà del produttore, storicità, eccetera. Non ce ne vogliamo gli altri, seppur bravi produttori, ma abbiamo scelto ritenendo di fare la miglior scelta con il produttore che per caratteristiche più si assomiglia alle nostre visioni lavorative.

Una postilla che facciamo, è che il vero gorgonzola per noi è quello piccante, ma siccome il piccante è consumato solo a pochi amatori, invece questo piace alla maggioranza delle persone, abbiamo voluto accontentare tutti coloro che ci chiedevano il formaggio morbido "da cucchiaino" perché effettivamente è bello da vedere e goloso.... però, se vogliamo essere tecnici e vogliamo dimostrare a tutti il nostro affetto, per questo che è uno dei formaggi ai quali siamo più affezionati, ovvero il Gorgonzola Dop, a nostro avviso, meriterebbe sempre essere tagliato con il coltello apposito e guardato nella pasta e in sezione, per vedere, osservare e gustare con gli occhi le caratteristiche strutturali, ancor prima di assaporarlo con la bocca, perché questa opera d'arte possa essere goduta in tutti i suoi aspetti. Lo abbiamo proposto al cucchiaino per tutti coloro che ce lo hanno richiesto, ma apprezzate la nostra schiettezza nel dirvi che è meglio se tagliato al coltello.

Gustatelo quando volete, con chi volete e quanto vi piace, utilizzato come ingrediente per la cucina o da solo a fine pasto, godetevelo fino in fondo, domani è un altro giorno.

Attenzione, la crosta del Gorgonzola Dop è sempre NON EDIBILE.

Al World Cheese Awards 2022-2023 a Newport in Galles ha ottenuto la medaglia SUPER GOLD di categoria, ed è stato premiato anche come BEST ITALIAN CHEESE AWARDS, posizionandosi come secondo formaggio al mondo in questa edizione a questo prestigiosissimo concorso caseario.

Ingredienti: LATTE pastorizzato, sale, caglio.

Pezatura: Kg 6 circa (mezza forma); Kg 12 (forma intera)

Confezionamento: nella carta alluminata e vaschetta di plastica o contenitore di legno con coperchio

Durata del prodotto confezionato: 30 giorni

Caratteristiche del prodotto:

Forma: cilindrica con facce piane e scalzo dritto con spigolo arrotondato;

Aspetto esterno: crosta sottile, leggermente elastica, rugosa, a volte leggermente screpolata di color rosato e marrone chiaro non omogeneo;

Aspetto interno: la pasta è molle e cremosa, in alcuni punti tende a diventare totalmente proteolizzata (cremificata), umida e deformabile, il colore della pasta è avorio scarico e l'erborinatura di colore verde-blu-grigia, e senza occhiatura;

Odore: animale di stalla, seguito dal vegetale con sentori di sottobosco, un sentore ammoniacale e lattico cotto;

Sapore: dolce medio, salato medio, bassa acidità e media persistenza.

Disponibilità: sempre disponibile.

Abbinamenti gastronomici: consigliatissimo sia per gli utilizzi in cucina, ma anche come secondo piatto o formaggio da fine pasto.

Abbinamenti enologici: Qualsiasi vino dolce da dessert.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 gr di prodotto:

- Valore energetico 319 kcal – 1323 kJ
- Grassi gr 27,12
- di cui acidi grassi saturi gr 14,63
- Carboidrati gr <1,0
- di cui zuccheri gr <0,1
- Proteine gr 18,80
- Sale gr 1,88

ALLERGENI: LATTE e derivati del LATTE.

Codice prodotto 00333-00335/13001 **Unità di misura** Kilo **Tipo di confezione** incartato nella stagnola di alluminio **Peso per confezione** Circa 6 Kg (la



mezza forma in legno cod 00333) Circa 12 Kg (la forma intera in legno cod 00335) Circa 6 Kg (la mezza forma in vaschetta cod 13001) **Confezioni per collo**
1 pezzo **Modalità di conservazione** In frigorifero da 0°C a +4 °C **Mezzo di trasporto** Refrigerato da 0°C a +4°C **Durata del prodotto a confezione sigillata**
30 giorni **Ordine minimo** 1 pezzo