



Gorgonzola Piccante DOP

Cod.: 00334-13003

Pour nous, c'est le Gorgonzola AOP par excellence.

L'un des fromages italiens les plus connus et les plus prestigieux au monde, on peut également le définir comme unique pour ses caractéristiques car même si d'excellents fromages bleus sont produits dans d'autres parties du monde, le Gorgonzola AOP est et reste un fromage unique dans son genre en termes de structure et de saveur.

Bien entendu, il n'est pas affiné par nos soins, car il s'agit d'une AOP, mais notre travail de sélection a été long et difficile, en effet le choix de notre producteur est le fruit d'évaluations, d'analyses, de dégustations et de tests qui ont conduit à mûrir le choix qui ne concerne pas seulement les caractéristiques organoleptiques ou structurelles, mais la fiabilité et le sérieux du producteur, son histoire et sa dimension. Que les autres ne nous en veuillent pas, même s'ils sont de bons producteurs, mais nous avons choisi en conscience le producteur qui se rapproche le plus de nos visions professionnelles.

Nous pourrions vous dire à quel point il est beau et bon, mais de nombreux sites le font déjà... nous vous expliquerons simplement les raisons de notre choix et vous présenterons les différents types de Gorgonzola que nous avons inclus dans notre assortiment : ce Gorgonzola AOP est piquant, fort et intense, pour tous ceux qui aiment ce type de fromage.

Il n'est pas toujours disponible, il est même préférable de le commander et sur demande il est possible de l'obtenir au format entier ou demi-pièce.

Fromage pour cuisiner (mais attention aux doses) ou à déguster en fin de repas, même à la place du dessert ou en méditation.

Croûte NON COMESTIBLE.

Médaillé de bronze aux World Cheese Awards 2022-2023 à Newport, Pays de Galles.

Ingredienti / Ingredients / Ingrédients:

Lait pasteurisé, sel, présure. **ALLERGÈNES:** LAIT et protéines de LAIT

Catégorie

Fromages
Les Sélections
Pâte molle et tendre

Unità di misura / Unit of measurement / Unité de mesure:
Kilo

Tipo di confezione / Package Type / Type d'emballage:
Enveloppé dans du papier aluminium

Type de lait

Vache

Peso per confezione / Weight per piece / Poids par pièce:
Environ 6 kg (la demipièce)

Traitement du lait

Lait pasteurisé

Confezioni per collo / Pieces per box / Pièces par colis:
1 pièce

Disponibilité

Réserver

Conservazione / Storage conditions / Conservation:
Au réfrigérateur de 0°C à +4°C

Présure

Animale

Mezzo di trasporto / Transportation / Transport:
Réfrigéré de 0°C à +4°C

Croûte comestible

Non comestible

Durata del prodotto / Product life in sealed package / Dureé du produit emballé:
30 jours

Lactose

Sans lactose

Ordine minimo / Minimum order quantity / Commande minimum:
1 pièce

Fromage primé

Fromages primés

A.O.P.

A.O.P.

Valori nutrizionali medi / Average nutritional values / Valeurs nutritionnelles moyennes:

per 100g di prodotto / per 100g of product/ pour 100g de produit

Valore energetico / Energetic value / Valeur Energetique:

319 kcal / 1323 kJ



Grassi / Fat / Gras:	27,12g
di cui acidi grassi saturi / of wich saturated fatty acid / Dont acides gras saturés:	14,63g

Carboidrati / Carbohydrates / Hydrates de carbone:	<1,0g
di cui zuccheri / of wich sugars / Dont les sucres:	<0,1g

Proteine / Proteine / Protéines:	18,80g
---	--------

Sale / Salt / Sel:	1,88g
---------------------------	-------