





 Latte crudo | Rohmilch | raw milk

 pastorizzato | Pasteurisiert | pasteurize


 Formaggio intero | Ganze Form | Whole cheese

 Latte vaccino | Kuhmilch | cow milk

 latte pecora | Schafmilch | sheep milk

 Taglio a pezzi | Stückweise | Cut pieces

 Latte di capra | Ziegenmilch | goat milk

 Latte di Bufala | Büffelmilch | Water buffalo milk

 1/2

 1/4

 1/8



Gorgonzola Malghese Naturale D.O.P



Valore energetico/Brennwert/Energy	335 kcal 1400 kJ
Grassi/Fett/Fat -in cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	26 g
Carboidrati/Kohlenhydrate/Carbohydrate -in cui zuccheri/davon zucker/of witch sugar	0 g
Proteine/Eiweiß/Protein	18,5 g
Sale/Salz/Salt	

EXTRA SELECTION

CODICE KODE CODE	LATTE MILCH MILK	PESO GEWICHT WEIGHT	DIMENSIONI ABMESSUNG DIMENSIONS	STAGIONATURA REIFEGRAD SEASONING	M.G.S.S F.i.T F.D.M	VENDITA VERKAUF SALE	PEZZI BOX STÜCK BOX PIECES BOX
408	 	1/8 = 1,5 kg	ø 15 H 8cm	80 gg	52 %		4

Fornitore: Caseificio Angelo Croce

Provenienza: Lombardia

Tipologia: erborinato

Ingredienti: latte, sale, caglio, fermenti

Allergeni: latte

Conservazione: conservare a +4° - +7°

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: vegetale, sensazione di pungenza

Texture: burrosa-solubile

Gusto: intenso, sapido, particolarmente piccante

Aromi: funghi, sottobosco

Lieferant: Caseificio Angelo Croce

Herkunft: Lombardei

Typologie: Blauschimmelkäse

Zutaten: Milch, Salz, Lab, Kulturen

Allergene: Milch

Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: pflanzlich, pikante Noten

Textur: buttrig-schmelzend

Geschmack: intensiv, schmackhaft, sehr pikant

Aroma: Pilze, Unterholz

Supplier: Caseificio Angelo Croce

Origin: Lombardy (Italy)

Type: blue cheese

Ingredients: milk, salt, rennet, culture

Allergens: milk

Conservation: stored at +4° - +7°

TASTING

Odour: vegetal, stinging sensation

Texture: buttery-soluble

Flavour: intense, tasty, very hot

Aromas: mushrooms, undergrowth

DESCRIZIONE

Un tempo chiamato "stracchino verde", questo formaggio DOP molle, prodotto con latte vaccino, ha origini molto antiche. In passato la stagionatura in grotte naturali conferiva la caratteristica erborinatura, mentre oggi si impiegano quasi sempre muffe selezionate aggiunte nella lavorazione.

ABBINAMENTI

Vini: vini bianchi aromatici passiti, Moscato giallo, passito di Pantelleria
Frutta fresca, pere, uva

BESCHREIBUNG

Dieser, mit weit in die Vergangenheit reichender Tradition und einst „Stracchino verde“ genannte Käse, wird aus Kuhmilch gefertigt und ist eine geschützte Ursprungsbezeichnung (DOP). In der Vergangenheit reifte dieser Blauschimmelkäse in Naturgrotten mit natürlichem Blauschimmel. Heute wird der Edelschimmel im Produktionsprozess zugefügt.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: aromatische weiße Süßweine, Moscato giallo, Passito di Pantelleria
Trockenfrüchte, Birnen, Trauben

DESCRIPTION

Once called "green stracchino", this DOP soft cheese, produced with cow's milk, has ancient origins. Originally the maturing process took place in natural caves, which gave the cheese its characteristic blue veins whereas nowadays selected moulds are added during production.

PAIRINGS

Wines: aromatic sweet white wines, Moscato giallo, Passito di Pantelleria
Fresh fruit, pears, grapes