

🍶 Latte crudo | Rohmilch | raw milk

🐄 Latte vaccino | Kuhmilch | cow milk

🐐 Latte di capra | Ziegenmilch | goat milk

🔪 pastorizzato | Pasteurisiert | pasteurize

🐑 latte pecora | Schafmilch | sheep milk

🐃 Latte di Bufala | Büffelmilch | Water buffalo milk

🧀 Formaggio intero | Ganze Form | Whole cheese

🔪 Taglio a pezzi | Stückweise | Cut pieces

🕒 ½

🕒 ¼

🕒 ⅓

**DEGUST**  
Affineur



## Malghese Gorgonzola DOP

Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	315 kcal 1308 kJ
Grassi/ Fett/Fet	23 g
-di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	13 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate	3,1 g
-di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	<0,5 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	24 g
Sale/Salz/Salt	1,8 g

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:** Angelo Croce

**Provenienza:** Lombardia

**Tipologia:** erborinato

**Ingredienti:** latte, sale, caglio, fermenti

**Allergeni:** latte

**Conservazione:** conservare a +4° - +7°C

**Lieferant:** Angelo Croce

**Herkunft:** Lombardei

**Typologie:** Blauschimmelkäse

**Zutaten:** Milch, Salz, Lab, Kulturen

**Allergene:** Milch

**Konservierung:** Bei +4° - +7° lagern

**Supplier:** Angelo Croce

**Origin:** Lombardy (Italy)

**Type:** blue cheese

**Ingredients:** milk, salt, rennet

**Allergens:** milk

**Conservation:** store at +4° - +7°C

### ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** vegetale, sensazione di pungenza

**Texture:** burrosa-solubile

**Gusto:** intenso, sapido, particolarmente piccante

**Aromi:** funghi, sottobosco

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** pflanzlich, pikante Noten

**Textur:** buttrig-schmelzend

**Geschmack:** intensiv, schmackhaft, besonders pikant

**Aroma:** Pilze, Unterholz

### 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 late 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

Vino: 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“ genannter Käse, wird aus Kuhmilch gefertigt und trägt eine geschützte Ursprungsbezeichnung (DOP). In der Vergangenheit reifte dieser Blauschimmelkäse in Naturgrotten mit natürlichem Blauschimmel. Heute wird dieser Edelschimmel im Produktionsprozess hinzugefügt.

### BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Aromatische weiße Süßweine, Moscato giallo, Passito di Pantelleria  
Trockenfrüchte, Birne, Trauben

### DESCRIPTION

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

### PAIRINGS

Wine aromatic white wines sweet, Moscato Giallo, Passito di Pantelleria  
Fresh fruit, pears, grapes