



Latte crudo | Rohmilch | raw milk



pastorizzato | Pasteurisiert | pasteurized



Latte vaccino | Kuhmilch | cow milk



Latte di capra | Ziegenmilch | goat milk



latte pecora | Schafmilch | sheep milk



Latte bufala | Büffelmilch | buffalo milk



Forma intera | Ganze Form | Whole cheese



Taglio a pezzi | Stückweise | Cut pieces



1/2



1/4



1/8



## Panna Verde Gorgonzola DOP



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	310 KCAL 1285 KJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	26 G 14 G
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	<0,5 G <0,5 G
Proteine/ Eiweiß/ Protein	19 G
Sale/Salz/Salt	1,1 G

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
410		1/8 = 1,5 kg	ø 15 H 8cm	20 gg	52 %		4

**Fornitore:** 156

**Provenienza:** Lombardia

**Tipologia:** erborinato

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

**Allergeni:** latte

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

**Lieferant:** 156

**Herkunft:** Lombardei

**Typologie:** Blauschimmelkäse

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

**Allergene:** Milch

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

**Supplier:**

**Origin:** Lombardy (Italy)

**Type:** blue cheese

**Ingredients:** milk, salt, rennet

**Allergens:** milk

**Conservation:** store at +4° - +7°C

### ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** lattico, vegetale

**Texture:** morbida-cremosa

**Gusto:** dolce, amarognolo

**Aromi:** panna, funghi, sottobosco

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** milchig, pflanzlich

**Textur:** weich-cremig

**Geschmack:** süß, herb

**Aroma:** Sahne, Pilze, Unterholz

### TASTING

**Odour:** lactic, vegetal

**Texture:** soft-creamy

**Flavour:** sweet, bitterish

**Aromas:** cream, mushrooms, undergrowth

### DESCRIZIONE

Il Gorgonzola dolce ha una crosta grigio-rossastra con una pasta delicatamente morbida e cremosa. È sua caratteristica la pasta color bianco porcellana ventata di sottili tracce di erborinatura. L'aroma ricorda la panna fresca accompagnata di erbe aromatiche e funghi. Con un delicato equilibrio tra dolce, acidulo e amarognolo, il formaggio si scioglie piacevolmente in bocca.

### BESCHREIBUNG

Der Gorgonzola Dolce weist eine grau-rötliche Rinde mit einem zart weichen, cremigen Teig auf. Die Porzellanfarbe, mit dünnen grünen Edelschimmeladern im Schnittbild durchzogen, ist charakteristisch für diesen Käse. Das Aroma erinnert an frische Sahne, unterstrichen von frischen Gartenkräutern und Pilzen. Mit einer feinen Ausgewogenheit zwischen Süße, Säure und edler Bitternis, zergeht der Käse angenehm auf der Zunge.

### DESCRIPTION

The Gorgonzola Dolce has a grey-reddish rind with a delicately soft, creamy paste. The porcelain colour, interspersed with thin green noble mould veins in the cut, is characteristic of this cheese. The aroma is reminiscent of fresh cream, underlined by fresh garden herbs and mushrooms. With a fine balance between sweetness, acidity and noble bitterness, the cheese melts pleasantly on the tongue.

### ABBINAMENTI

Ideale per una mousse al Gorgonzola su crostini:

Vino consigliato: bianco Moscato d'Asti

Confettura: gelatina di Moscato d'Asti

### SERVIERVORSCHLÄGE

Ideal für eine Gorgonzola-Mousse und für Croutons;

Weinbegleitung: Weißwein Moscato d'Asti

Konfitüren: Gelee aus dem Moscato d'Asti

### PAIRINGS

Ideal for a Gorgonzola mousse and for croutons;

Wine accompaniment: white wine Moscato d'Asti

Jams: Moscato d'Asti jelly