

GORGONZOLA DOLCE

Pelloni



## GORGONZOLA DOLCE PELLONI



“Erborin”, in dialetto lombardo, è il termine con cui viene indicato il prezzemolo: il Gorgonzola piccante sembra effettivamente avere frammenti di prezzemolo nell’impasto e questo vale per l’intera famiglia dei formaggi erborinati. Il Gorgonzola prodotto in Piemonte e in Lombardia è uno dei più noti e apprezzati formaggi italiani. Si ottiene da latte pastorizzato che viene trasferito in grandi caldaie dove vengono inserite muffe selezionate. La cagliata è messa a sgrondare, stufata, salata e forata con grossi aghi. Il Gorgonzola dolce ha una pasta morbida e cremosa con una modesta erborinatura.

**INGREDIENTI:** latte vaccino intero pastorizzato, fermenti lattici, muffe selezionate, caglio di vitello, sale

**MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:** conservare al fresco (+4°-+8°)

**SHELF LIFE:** 60 giorni

### COME GUSTARLO:

Versatile e saporito oltre che a costituire un ottimo secondo piatto può essere impiegato in cucina come ingrediente base nella preparazione di gustose ricette. Inoltre si presta molto bene alla realizzazione di salse e creme. Ottimo abbinato a noci, pere e pane casereccio. Richiede vino rosso robusto e corposo ma è stato abbinato anche con morbidi bianchi o rosati.

Pelloni