

GORGONZOLA DOP 'PANNA VERDE'



CODICE 20870

PAESE E LUOGO DI ORIGINE Italia, Lombardia

TIPO DI LATTE Vaccino

PESO 13 kg circa

Gorgonzola dolce prodotto dal Caseificio Croce in provincia di Lodi

MATERIA PRIMA	Latte vaccino pastorizzato proveniente da aziende agricole ubicate nelle provincie del territorio del Consorzio
ASPETTO	La pasta è bianca, lucida e cremosa, con evidenti striature verde-azzurro
SAPORE	Dolce, con sensazioni lattiche e note legate all'erborinatura
STAGIONATURA	Almeno 50 giorni
SELEZIONATO PERCHÈ	La produzione e la stagionatura del Gorgonzola sono il fiore all'occhiello del Caseificio Angelo Croce. Tanta dedizione e passione, senza l'utilizzo di processi industriali, che si traducono in un prodotto di grande qualità
