



- L'idea di unire il sapore intenso del gorgonzola alla dolcezza del mascarpone ha consentito di ottenere un formaggio dal gusto unico caratterizzato da una eccezionale cremosità
- La presentazione del prodotto è a forma di parallelepipedo in cui si alternano strati di mascarpone a strati di gorgonzola dolce
- Si presenta di colore bianco con venature grigio - verdi e l'aspetto morbido e cremoso è accompagnato dal sapore dolce del mascarpone e quello deciso del gorgonzola
- Il Gorgonzola con Mascarpone è ideale per esser consumato al naturale, abbinato a sedano, frutta secca, crostini ecc, è anche ottimo ingrediente per molteplici preparazioni culinarie in cui può esaltare le sue caratteristiche

Gorgonzola con mascarpone

DATI GENERALI

Ingredienti	Gorgonzola: Latte vaccino intero, caglio, sale, fermenti lattici, penicillium Mascarpone: Panna di latte ottenuta per centrifugazione
Aspetto esteriore	Forma quadrangolare da 2 kg circa
Stoccaggio	2 - 6 °C

VALORE NUTRIZIONALE MEDIO PER 100 g DI PRODOTTO

Valore energetico	326 kcal
Proteine	12,4 g
Grasso	36,0 g
Carboidrati	1,6 g

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Grasso in contenuto secco	69,0 %
Grasso	36,0 %
Umidità	48,0 %