

Formatgeria Simó³

Formatgeria Simó³

Gorgonzola

18,27 €



El queso Gorgonzola es un producto típico de la región de Piemonte y Lombardia (Italia). La maduración de este queso es de 50 días. Su pasta es blanda. Para su elaboración se utiliza leche pasteurizada de vaca. Su sabor es medio. Hay información de este queso a partir del año 890. Su nombre procede de la comuna de Gorgonzola, que es una pequeña ciudad cercana a Milán. La pasta de este queso tiene color paja, amarillento con vetas verdes-azuladas. Pertenece a la familia de los azules. Hay dos variedades: dulce y picante. El que presentamos es el dulce, con un sabor suave y textura cremosa. La fermentación de este queso se hace a baja temperatura y se practican unas pequeñas perforaciones para que el hongo se introduzca en la pasta. Tiene DOC (Denominación de Origen Controlada) desde 1955 y DOP (Denominación de Origen Protegida) desde 1996.

País:	Italia
Región/Autonomía:	-
Zona:	Piemonte y Lombardia
Tipo de leche:	vaca
Maduración:	50 días
Tipo de pasta:	blanda
Pasteurización:	Pasteurizada
Tipo de sabor:	medio
Materia Grasa:	extra-graso
Presentación Típica:	ruedas de 12 kg cortadas a cuartos

[Información](#)