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 | bufalo milk
Forma intera | Ganze Form | Whole cheese
Taglio a pezzi | Stückweise | Cut pieces
½ ¼ ⅛

DEGUST Affineur

Panna Verde Gorgonzola DOP



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	1285/310
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	⌀ / cm H / cm	20 gg	52 %		4

Fornitore: Angelo Croce
Provenienza: Lombardia
Tipologia: erborinato
Ingredienti: latte, sale, caglio
Allergeni: latte
Conservazione: conservare a +4°- +7°C

Lieferant: Angelo Croce
Herkunft: Lombardei
Typologie: Blauschimmelkäse
Zutaten: Milch, Salz, Lab
Allergene: Milch
Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

Supplier: Angelo Croce
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

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, pflanzlich
Textur: weich-cremig
Geschmack: süß, herb
Aroma: Sahne, Pilze, Unterholz

TASTING

Odour: lactic, vegetal
Texture: soft-creamy
Flavour: sweet, bitterish
Aroma: 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 zarten, 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.

SUGGERIMENTI

Ideale per una mousse al Gorgonzola su crostini. Molto buono anche con una gelatina di Moscato d'Asti.
Bevande: bianco Moscato d'Asti

SERVIERVORSCHLÄGE

Ideal für eine Gorgonzola-Mousse und für Croutons; passt auch hervorragend zu einem Gelee aus Moscato d'Asti.
Getränke: Weißwein Moscato d'Asti

SERVING SUGGESTION

Ideal for a Gorgonzola mousse and croutons; also goes well with a Moscato d'Asti jelly.
Drinks: Moscato d'Asti white wine

DEGUST KG/s.a.s | des/di Baumgartner J. & Co. | Bsackerau 1 | I-39040 Vahrn/Varna (BZ) | info@degust.com | www.degust.com
© Testi e foto di proprietà della / © Text und Fotos Eigentum von / © Text and photos property of -DEGUST s.a.s