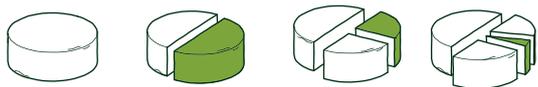


## GORGONZOLA AOP PIQUANT

Plus compacte et plus marbrée de moisissures vertes / grises, la version du Gorgonzola piquant est sans doute la plus distinctive, tant du point de vue organoleptique que visuel. C'est dans la phase de production, en choisissant les ingrédients justes, que l'on confère au produit une saveur piquante et un arôme agréable. L'affinage plus prolongé par rapport à la version douce sert à renforcer le caractère plus prononcé de ce Gorgonzola.

### Découpe



### Couteaux à utiliser



### Accords



Moscato Di Scanzo - Passito Di Pantelleria - Gewurtraminer Passito



Bière de Garde

Ingrédients: LAIT DE VACHE, sel, présure

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie	kJ/kcal	1299 / 314
Matière grasse totale	g	27
dont acides gras saturés	g	19
Glucides	g	0
dont sucres	g	0
Protéines	g	18
Sel	g	1,6

Code: GP87039  
Poids: 12 Kg ca.  
Pièces par carton: 1  
DLC: 60 jours

Code: GP87040  
Poids: 6 Kg ca.  
Pièces par carton: 1  
DLC: 60 jours

Code: GP87031  
Poids: 3 Kg ca.  
Pièces par carton: 2  
DLC: 60 jours

Code: GP87041  
Poids: 1,5 Kg ca.  
Pièces par carton: 4  
DLC: 60 jours

Code: GP87056  
Poids: 750 g ca.  
Pièces par carton: 2  
DLC: 60 jours

Code: GP87036  
Poids: 200 g **e**  
Pièces par carton: 8  
DLC: 45 jours