



■ ■ GORGONZOLA DOLCE DOP

Weichkäse aus Kuhmilch vom Typ Dolce, mit Blauschimmeladern durchzogen, 50 Tage gereift, aromatisch cremig, ideal zu geröstetem Brot oder zur Verarbeitung für feine Saucen, zart süßlich und vollmundig im Geschmack. Der Klassiker und einer der berühmtesten Käsebotschafter Italiens.

Herkunft Seinen Namen erhielt der Käse von der kleinen Stadt Gorgonzola in der Lombardei, nahe der Hauptstadt Mailand, wo er zu Anfang des 20. Jahrhunderts noch als „Stracchino di Gorgonzola“ auf den Märkten verkauft wurde. Auch aus der italienischen Küche ist der Gorgonzola nicht mehr wegzudenken, sind doch die delikaten Kombinationsmöglichkeiten schier unerschöpflich. Man genießt ihn als Solist, in Kombination mit Honig oder pikanten Senfsaucen oder als verführerisch cremige Sauce zu Pasta oder sogar als Süßspeise in Verbindung mit Mascarpone.

Herkunft	Piemont / Italien
Milch	Kuhmilch
Milchverarbeitung	pasteurisiert
Fett i. Tr.	mind. 48 %
Geschmack	mild würzig mit typischen Blauschimmelnuancen
Kartoninhalt	ca. 1,5 kg x 4
Art.-Nr.	421352
Weinempfehlung	Fruchtige Weißweine, Sauvignon Blanc

