



■ ■ LÖFFELGORGONZOLA TRÜFFEL

Weichkäse aus Kuhmilch, mindestens 50 Tage gereift, hellelfenbeinfarbener Teig mit feiner Edelpilzäderung und edlen Trüffelstückchen im überaus sahnig-cremigen Teig, feinwürzig mit süßlicher Note und delikatem Trüffelaroma, praktisch ohne Rinde.

Löffelgorgonzola Nachdem sich der Gorgonzola Dolce in der Käsewelt noch weit vor dem ursprünglichen Gorgonzola Naturale durchgesetzt hatte, kam zu Ende der 90er Jahre eine noch cremigere Variante mit dem „Mailänder Typ“ auf den Markt, welcher der Vorreiter zum heutigen Löffelgorgonzola ist. Mit dieser Innovation hat man zum einen mit ca. 2 kg eine kleine Einheit, zum anderen hat man auch keinen Rindenverlust. Die Trüffelvariante ist eine feine Affinage und eine Vermählung von Blauschimmel und Trüffel.

Herkunft	Lombardei / Italien
Milch	Kuhmilch
Milchverarbeitung	pasteurisiert
Fett i. Tr.	mind. 48 %
Geschmack	fein-würzig, dezente Ziegenmilchnuancen
Reifung	50 Tage
Kartoninhalt	ca. 2 kg x 1
Art.-Nr.	424556
Weinempfehlung:	Trockene gereifte Rotweine, wie z. B. Barolo, Nebbiolo, Chianti Riserva

