



Gorgonzola AOP



Description

Le **Gorgonzola** est un fromage italien AOP, crée en 879 dans les grottes naturelles de la vallée de Valsassina. C'est un fromage persillé à base de lait de vache, originaire de la région de Milan en Lombardie.

À l'origine, le **Gorgonzola** doit sa singularité à l'introduction de souches de moisissures de *penicillium glaucum*. La pâte est généralement fine et douce. De couleur ivoire à l'état jeune, elle devient ensuite plus foncée d'ocre clair et prend une saveur typée en vieillissant.

Il existe deux types de **Gorgonzola** : le dolce - doux et crémeux et le piccante - plus fort.

Conseils d'utilisation

D'une texture souple et crémeuse, le **Gorgonzola** est très agréable en bouche. L'association classique est le Mascarpone, mais il se marie parfaitement avec les pâtes, polenta, risotto... et également avec les légumes crus ou gratinés ainsi que les fruits tels que la poire, la pomme et la figue...

Le **Gorgonzola** se prête bien à la réalisation de plats simples ou élaborés mais aussi dans d'excellentes sauces et crèmes, en ajoutant pendant la cuisson du beurre ou de la crème fraîche.

Avantages clés

- Appellation valorisante
- 100% italien
- Multifonctionnel

Nos idées
recettes →



Nos produits*

Code 011564

Gorgonzola AOP cubes

Code 011528


Gorgonzola AOP crémier
1/8 meule

Code 011559 Code 011529

Gorgonzola AOP ferme
1/8 meule et 1/16 meule

Code 011601

Gorgonzola AOP piccante
1/8 meule




Code 015018 

Gorgonzola AOP Bio crémier
1/8 meule

Code 015150 Code 015170 

Gorgonzola AOP Bio portion
barquette 150g et 170g

Caractéristiques

-  Italie
-  Lait de vache
-  Meule, pain, portion, cubes