



## Gorgonzola piccante DOP 100 g

### Blåmuggost av italiensk kumelk.

Vår produsent holder til i den lille byen Vidalengo som ligger øst for Milano i Lombardiaprovinsen, nord i landet. Pietro Defendi startet opp meieriet i 1885 og produserte lokale oster som var typiske for området. Dagens eier Luigi Defendi har endret dette lille meieriet til å bli et stort firma, men uten å miste fokuset på tradisjon og kvalitet. Gorgonzola har sin opprinnelse fra byen med samme navn og er ferdig modnet fra produsent, dvs. at den er stabilisert. Denne osten er lagret i ca 95 dager før eksport. Betegnelsen DOP betyr at denne osten innehar en beskyttelsesmerking som garanterer for at den er fremstilt etter bestemte krav for blant annet området og produksjon.

Produktnummer	906534
EPD-nummer	6251128
Antall i kartong	12



\* 6 2 5 1 1 2 8 \*

Italiensk tradisjonsrik blåmuggost med kraftig smak. Osten er uten skorpe, og man kan derfor spise hele osten. Prøv den gjerne i dressinger, i dipp til grønnsaker og i sauser. Den smaker fantastisk på hamburgeren, eller på pizza sammen med pære, fiken og honning.

Gorgonzola piccante er lagret lengre enn Gorgonzola dolce noe som gir en fastere ost og en kraftigere smak.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

