



*l'erborinato
più conosciuto
al mondo*

gorgonzola dolce

zona produzione: Alessandria, Bergamo, Biella, Brescia, Como, Cremona, Cuneo, Lecco, Lodi, Milano, Novara, Pavia, Varese, Vercelli, Verbanò Cusio Ossola

sapore: la pasta è dolce, la venatura piccante e pungente

periodo di produzione: tutto l'anno

profumo: cantina, muschio, terra bagnata

ingredienti: latte vaccino, caglio, sale

crosta: Compatta, ruvida, di colore grigio/rosato

stagionatura: dai 30 ai 90 giorni

pasta: Bianca o paglierina, burrosa e fondente, screziata per lo sviluppo di muffe

gorgonzola dolce dop forma			
codice	GD87010	ean	2/266034
peso	12 kg	dimensione (mm)	400×400×220
temperatura	1 - 6 ° C	pezzi per pacco	1
scadenza	60 gg	dimensione pallet	120*80
imballaggio	scatola di cartone	pacchi per strato	6
tara	800 gr	strati per pallet	5
disponibile anche: 1/2 forma - 1/4 forma - 1/8 forma - 1/16 forma - 200 gr			

dop

BIZZOZERO

PARMA

www.gruppobizzozzero.it

www.gourm.it