



Gorgonzola à la cuillère (al cucchiaio), A.O.P.

Quelques producteurs de Gorgonzola ont développé une manière de faire un Gorgonzola encore plus crémeux qui se sert

Les veines caractéristiques gris-vertes sont appelées "erborinatura" et sont dues à la présence de moisissures bénéfiques qui se développent pendant la période d'affinage.

L'histoire de Ciresa commence en 1927 lorsque Giovanni Ciresa décide de se consacrer au fromage. Depuis, l'entreprise n'a cessé de grandir et elle est aujourd'hui présente dans plusieurs pays du monde.



CARACTÉRISTIQUES

Pâte	Bleu
Intensité	Doux
Type de lait	Vache
Traitement du lait	Pasteurisé
Pays	Italie
Région	Piémont
Détails	Novare
Producteur	Formaggi Ciresa
M.G.	26%
Affinage minimum	50 jour(s)
Famille	Pâte persillée
Mode de fabrication	Industriel
Particularités	N/A
Aspect	Forme cylindrique. Croûte rugueuse. Pâte allant du blanc à la couleur paille avec des veines gris-vertes de moisissures naturelles.
Goût	Pâte tendre et crémeuse. Goût doux, fruité, intense. Arôme de crème et de champignons.

ACCORDS

Vin blanc



Fruité et doux

Tariquet, Gewurztraminer

Vin rouge



Aromatique et souple

Barolo, Brunello di Montalcino

Bière



Blonde Épicée

Blonde

Autres accords

Vino Santo, Recioto

PRODUITS SIMILAIRES