



Löffelgorgonzola DOP Dolce

Original Italienischer



Herkunftsland	Italien
Region	Lombardei
Marke	Arrigoni
Produktart	Edelpilzkäse
Gütesiegel	DOP
Gewicht	ca. 6 kg
Tierart	Kuh
Milchbehandlung	pasteurisiert
Reifezeit	mind. 60 Tage
Artikelnummer	80041234

Aussprache

Löffel-Gorgonzohla DeOhPe Dollsche

Einer der berühmtesten, weichen Blauschimmelkäse ist der Gorgonzola aus der italienischen Lombardei. Es gibt wenige Gorgonzola-Hersteller wie Arrigoni, die eine vergleichbar cremige Qualität anbieten. Durch die spezielle Herstellungstechnik des nochmaligen Pikierens nach der Hälfte der Reifezeit erhält der Löffelgorgonzola DOP seine ausgeprägte Cremigkeit, die den Käse besonders angenehm und süß macht.

Unsere Empfehlung

Besonders auf geröstetem Brot, Pasta-Gerichten oder als Beilage zu gekochtem und rohem Gemüse ist er ein Gedicht. Für Ihre Mitarbeiter an der Bedienungstheke liegt dem Karton ein kurzer Leitfaden bei, damit der Käselaub bei geringen Abschriften bis zum letzten Löffel optisch ansprechend bleibt.

Mehr Informationen und Inspiration zum Löffelgorgonzola finden Sie auf unserem [YouTube-Kanal](#)

Marken- & Gütesiegel

