BIO Gorgonzola DOP Prepack

Original Italienischer

Herkunftsland	Italien
Region	Lombardei
Marke	Arrigoni
Produktart	Edelpilzkäse, Weichkäse
Gewicht	200g
Tierart	Kuh
Milchbehandlung	pasteurisiert
Reifezeit	mind. 50 Tage
Artikelnummer	80047003

Aussprache
Gorgondzola

Ein zarter Blauschimmelkäse aus Kuhmilch, der den Namen einer Kleinstadt in der Nähe von Mailand (Lombardei) trägt. Dort soll seine Rezeptur im zwölften Jahrhundert zum ersten Mal entdeckt worden sein, als man einen zuvor vergessenen Käsebruch wieder abholte.
Ursprünglich hieß dieser Käse Stracchino di Gorgonzola in Anlehnung an das italienische Stracco, "müde". Der Grund dafür ist, dass er im Herbst entstand, als die Kühe erschöpft von den Bergweiden auf die Wiesen in der Lombardei zurückkerhten. Für den Bio-Gogronzola wird pasteurisierte Bio-Milch verarbeitet. Das Ergebnis ist ein Produkt von milder Würze.

Bio-zertifiziert DE-ÖKO-003

Marken- & Gütesiegel

© 2018 DICKE FOOD MAKES FUN GmbH