



Gorgonzola DOP BIO - SB

Original Italienischer



Herkunftsland	Italien
Region	Lombardei
Marke	Arrigoni
Produktart	Edelpilzkäse, Weichkäse
Gütesiegel	BIO, DOP – Denominazione di Origine Protetta
Gewicht	200g
Tierart	Kuh
Milchbehandlung	pasteurisiert
Reifezeit	mind. 50 Tage
Artikelnummer	80041028

Aussprache

Gorgonzola

Benannt nach dem malerischen Dorf Gorgonzola, in der Nähe von Mailand, wo seine Rezeptur im zwölften Jahrhundert entdeckt wurde, ist dieser aus pasteurisierter Bio-Milch hergestellte Blauschimmelkäse eine wahre Delikatesse. Gorgonzola zeichnet sich durch eine würzige und äußerst intensive Geschmacksnote aus. In seiner Jugend zeigt der Käse oft eine süßliche, buttrige Nuance, die mit zunehmender Reife einer salzigeren und aromatischeren Note weicht. Trotz seines kräftigen Aromas schmeckt Gorgonzola in der Regel milder als sein intensiver Geruch vermuten lässt.

Unsere Empfehlung:

Genießen Sie die Vielseitigkeit dieses Blauschimmelkäses, indem Sie ihn mit reifen Birnen und Walnüssen in einem erfrischenden Salat oder auf knusprigem Brot kombinieren. Seine herausragende Schmelzqualität macht ihn zur idealen Wahl für Pastagerichte, die mit einer Verfeinerung aus Sahne oder Mascarpone sowie Spinat und Knoblauch serviert werden können. Dieser Käse entfaltet sein einzigartiges Aroma nicht nur beim Grillen, sondern auch als köstliche Füllung in Champignons oder gegrilltem Fenchel. Kombiniert mit süßen Trauben, Birnen und Preiselbeeren erreicht er kulinarische Höhepunkte, sei es auf einem saftigen Burger, einer leckeren Pizza oder als delikate Haube auf einem aromatischen Rumpsteak. Als perfekte Begleitung empfehlen sich süßliche Weißweine wie Riesling oder Moscato, um das Geschmackserlebnis zu vervollkommen.

Marken- & Gütesiegel



Semplicemente per passione