

## Erborinato e mascarpone



### Provenienza

- Lombardia
- Piemonte

### Tipo di latte

-

Un modo particolare, in origine casalingo, di consumare il Gorgonzola DOP dolce, rendendolo di gusto ancora più dolce e morbido con l'aggiunta del Mascarpone (prodotto ottenuto cagliando la panna con aceto bianco o acido citrico). Il Mascarpone è altamente deperibile e nelle versioni artigianali (senza conservanti) utilizzate da Guffanti la produzione è sospesa durante i mesi più caldi dell'anno.

### Caratteristiche organolettiche

**Aspetto:** strati di Gorgonzola DOP dolce alternati a strati di mascarpone freschi, avvolti nella carta stagnola protettiva

**Sapore:** dolce, con le note della panna e del formaggio erborinato

**Abbinamenti:** Vini dolci e liquorosi. Mostarda piccante di frutta. Frutta fresca (pere William) e secca (noci). Pane tipo michetta, cracker

### Caratteristiche tecniche

**Latte:** vaccino, intero, pastorizzato

**Lavorazione:** artigianale

**Pasta:** cruda, non pressata

**Salatura:** a secco

**Stagionatura:** 60 giorni (gorgonzola)

**Produzione:** tutto l'anno

**Grassi:** 55% MGSS

**Peso:** 1 kg



Allevatore di Formaggi

**Dimensioni:** base 10x20 cm, h. 10

**Produttori:** caseifici del novarese del milanese

**Codice forma:** n.d.

**Codice tagliato:** n.d.