

Gorgonzola DOP dolce



“Fratello minore” del Gorgonzola DOP tradizionale, oggi denominato Piccante, il Gorgonzola DOP Dolce è nato verso la metà del XX secolo, diventando ben presto la versione più conosciuta dai consumatori. Tecnicamente la differenza principale rispetto al Piccante consiste nel maggior contenuto di siero, che rende la pasta più morbida, perfino spalmabile, e il gusto più delicato. Per questa stessa caratteristica non è in grado di sopportare lunghe stagionature, caratterizzandosi come un formaggio semifresco. Esistono produzioni industriali e produzioni artigianali: in queste ultime la lavorazione è eseguita interamente a mano invece che da macchinari, con un prodotto finale più morbido e cremoso, definito “scappante” dagli intenditori.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta paglierina chiara, morbida e cedevole. Erborinatura celeste-verde chiaro. La crosta è di colore rossiccio chiaro, di norma protetta con carta stagnola

Sapore: intenso, ma più delicato del Gorgonzola piccante

Abbinamenti: Vini rossi corposi e invecchiati, vini dolci e liquorosi. Mostarda piccante di frutta, confettura di fichi. Frutta fresca (pere William). Pane di segale, polenta

Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, intero, pastorizzato

Provenienza

- Lombardia
- Piemonte

Tipo di latte

- Vacca

Marchi





Allevatore di Formaggi

Lavorazione: artigianale

Pasta: cruda, non pressata

Salatura: a secco

Stagionatura: 60 giorni

Produzione: tutto l'anno

Grassi: 48% MGSS

Peso: 10-12 kg

Dimensioni: diametro 25-30 cm, h. 30-35

Produttori: caseifici aderenti al Consorzio di produzione e tutela del Gorgonzola

Codice forma: n.d.

Codice tagliato: n.d.