

Link do produktu: <https://mercatowloska.pl/ser-gorgonzola-dolce-arnoldi-dop-ser-plesniowy-na-wage-p-579.html>



## Ser Gorgonzola Dolce Arnoldi DOP - ser pleśniowy na wagę

Cena	<b>12,40 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>

### Opis produktu

## Królowa włoskich serów pleśniowych

Gorgonzola, jeden z najstarszych i najbardziej cenionych włoskich serów. Ten tradycyjny, farmerski ser pleśniowy posiada certyfikat DOP (od 1996 roku chroniona certyfikatem DOP, co gwarantuje rygorystyczne standardy produkcji, określony obszar wytwarzania oraz najwyższą jakość mleka.) Produkowany jest głównie w Piemontie i Lombardii i zachwyca swoją wyjątkową konsystencją oraz niepowtarzalnym smakiem.

Gorgonzola charakteryzuje się miękkim, słodkawym mięszem o biało-żółtej lub słomkowej barwie, poprzytowanym żyłkami niebiesko-zielonej pleśni, które nadają mu marmurkowy wygląd i swoisty, pikantny charakter z nutą ziemi. Włoscy smakosze cenią jej kremową konsystencję i jej rozpluwającą się w ustach delikatność.

Dojrzewająca przez 3-6 miesięcy Gorgonzola, to ser podpuszczkowy o ostrym, grzybowym zapachu, który doskonale komponuje się z różnorodnymi potrawami. Można ją podawać na desce serów, w towarzystwie owoców i orzechów włoskich, jako dodatek do sałatek i dipów, a także jako aromatyczną przyprawę do makaronu i mięsa. Świetnie sprawdza się również jako składnik sosów, pizzy i innych włoskich specjałów.