Dane aktualne na dzień: 20-11-2026 01:11

Link do produktu: https://mercatowloska.pl/wloski-sklep-wloskie-sery-gorgonzola-dolce-dop-100g-arnoldi-p-579.html



Ser Gorgonzola Dolce Arnoldi DOP - ser pleśniowy na wagę

Cena	**12,40 zł**
Czas wysyłki	**24 godziny**

Opis produktu

Królowa włoskich serów pleśniowych

Gorgonzola, jednen 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 Piemoncie i Lombardii i zachwyca swoją wyjątkową konsystencją oraz niepowtarzalnym smakiem.

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

Jak zamawiać? W naszym sklepie 1 sztuka w koszyku odpowiada 100g produktu. Jeśli potrzebujesz kawałka o wadze np. 400g, wybierz 4 sztuki. Całość ukroimy w jednym, świeżym kawałku, abyś mógł cieszyć się jakością premium prosto z włoskiej lady.