


# Defendi Gorgonzola piccante bacco verde DOP ca 3kg

## Italiensk tradisjonsrik blåmuggost med kraftig smak og mange bruksområder.

Gorgonzola piccante Il bacco verde er en klassisk italiensk blåmuggost laget på pasteurisert kumelk. Vår produsent holder til i den lille byen Vidalengo som ligger øst for Milano i Lombardiaprovinsen, nord i landet. Pietro Defendi startet opp meieriet i 1885 og produserte lokale oster som var typiske for området. Dagens eier Luigi Defendi har endret dette lille meieriet til å bli et stort firma, men uten å miste fokuset på tradisjon og kvalitet. Gorgonzola har sin opprinnelse fra byen med samme navn og er ferdig modnet fra produsent, dvs. at den er stabilisert. Denne osten er lagret i ca 95 dager før eksport. Betegnelsen DOP betyr at denne osten innehar en beskyttelsesmerking som garanterer for at den er fremstilt etter bestemte krav for blant annet området og produksjon.

| | |
|---|---|
| **Produktnummer** | 905804 |
| **EPD-nummer** | 5562533 |
| **Antall i kartong** | 2 |

* 5 5 6 2 5 3 3 *

Dette er en matvennlig ost som også hører hjemme på ostebordet eller som dessert. I tillegg kan den brukes som fyll i kanapeer, og som ingrediens i dressing og sauser – spesielt pastasauser. Serveres sammen med en nøytral kjeks (ikke salt) eller loff.

Gorgonzola finnes i to varianter; dolce og piccante, hvor den sistnevnte er lagret lengre, noe som gir en fastere ost med kraftigere smak og tydeligere marmorering. Skorpen på gorgonzola piccante er rødbrun og litt fuktig, smaken er noe saltere enn for dolce. Denne varianten er i tillegg lagret ekstra lenge og tilsatt kraftigere muggkultur for fastere konsistens og fyldigere smak.

