

Defendi Gorgonzola dolce DOP ca 1,5 kg

Italiensk tradisjonsrik blåmuggost med mild smak. Gorgonzola finnes i to varianter; dolce og piccante, hvor den førstnevnte er lagret kortere, noe som gir en bløtere ost med mildere smak og mindre marmorering. Nydelig som topping på pizza sammen med honning og pære, eller sammen parmaskinke og ruccola.

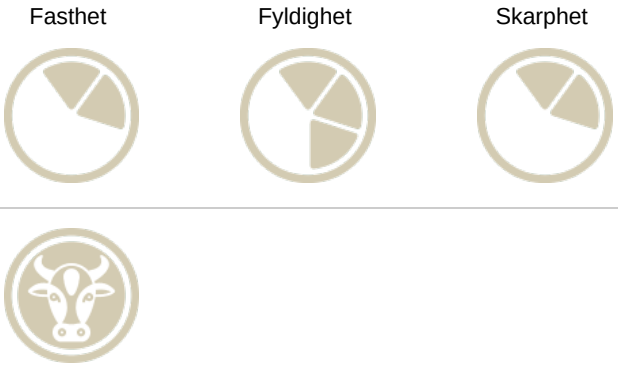
Gorgonzola dolce Santonio er en klassisk italiensk blåmuggost laget på pasteurisert kumelk. Vår produsent holder til i den lille byen Vidalengo som ligger øst for Milano i Lombardiaprovinsen, nord i landet. Pietro Defendi startet opp meieriet i 1885 og produserte lokale oster som var typiske for området. 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 50-60 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	905827
EPD-nummer	5449319
Antall i kartong	4

* 5 4 4 9 3 1 9 *

Detter 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 førstnevnte er lagret kortere, noe som gir en bløtere ost med mildere smak og mindre marmorering. Skorpen på gorgonzola dulce er rødbrun og litt fuktig, smaken er noe mindre salt enn for piccante. Når den er moden vil ostemassen være svært smørevillig, nærmest rennende.



Oluf Lorentzen