



## Carozzi gorgonzola cremiziola DOP ca 6 kg

### Kremet blåmuggost laget på pasteurisert kumelk.

Carozzi har laget ost i over 50 år, og kombinerer tradisjonell meieridrift med spennende smaker. Firmaet drives nå av 3. generasjon Carozzi: Roberto Carozzi og hans kone Donata, og deres tre barn Vera, Aldo og Marco. Carozzi kombinerer lidenskap, moderne teknologi og lokal melk i moderne fasiliteter. De holder til i Pasturo, i hjertet av Valsassina. Valsassina er en dal i de italienske alpene, nærmere bestemt Lombardia. Osten er modnet i minimum 75 dager.

**Produktnummer**

905610

**EPD-nummer**

6586366

**Antall i kartong**

1



\* 6 5 8 6 3 6 6 \*

Osten passer ypperlig sammen med valnøttbrød og kastanjesennep.

Ikke-spiselig skorpe.

En mild og myk ost med kremet ostemasse.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

