



IAGO MONATE

GORGONZOLA

Insuperabile! È Lago Monate!!!



	GORGONZOLA	CON MASCARPONE
INGREDIENTI	latte vaccino intero, fermenti lattici, muffe selezionate appartenenti al genere <i>Penicillium</i> , sale marino essiccato di Sicilia, caglio di origine animale	gorgonzola: latte, caglio, sale mascarpone: crema di latte, correttore di acidità: acido citrico
DESCRIZIONE	formaggio a pasta cruda D.O.P.	caratteristica alternanza di strati di gorgonzola e mascarpone
FORMATI	intero 12kg; porzionato: 1/2 6kg, 1/8 1,5Kg; vaschetta 200g; gorgonzola cubettato vaschetta 1Kg	peso fisso: 1,2Kg; 200g
CONSERVAZIONE	+3°C/+5 °C	
LIMITE DI CONSUMO*	50 giorni	40 giorni
PACKAGING	foglio di alluminio; vaschetta termosaldata	
STAGIONATURA	50 giorni minimo	-
FORMA	cilindrica o porzionata	
CROSTA	rugosa di colore rosa più o meno intenso	assente
PASTA	colore bianco paglierino con tipiche venature azzurro-verdastro (erborinature)	piuttosto morbida
SAPORE	non molto pronunciato	intenso, ma lieve
VALORI MEDI NUTRIZIONALI PER 100gr DI PRODOTTO**		
Valore Energetico	325kcal - 1346kj	395kcal - 1632kj
Proteine	19,5g	12,33g
Carboidrati	0,52g	0,59g
Grassi	27,2g	38,2g

Per i nostri prodotti utilizziamo esclusivamente latte italiano della Cooperativa "La Lombarda", proveniente da allevamenti selezionati in Lombardia, Emilia Romagna e Piemonte.



*giorni dal confezionamento **razione media giornaliera ***da vendere a peso

IL GUSTO DELLA TRADIZIONE

info@caseificiosanleopoldo.com
www.caseificiosanleopoldo.com



All our products are produced exclusively with Italian milk from the Co-operative "La Lombarda", originating from selected farms in the Lombardy, Emilia-Romagna and Piedmont regions.

	GORGONZOLA	WITH MASCARPONE
INGREDIENTS	whole cow's milk, lactic ferments, selected moulds from the <i>Penicillium</i> genus, dried sea salt from Sicily, animal rennet	gorgonzola: milk, rennet, salt; mascarpone: cream, acidity corrector: citric acid
DESCRIPTION	D.O.P. raw-milk cheese	characteristical alternating layers of Gorgonzola and Mascarpone
SIZES	whole 12kg; portioned: 1/2 6kg, 1/8 1,5Kg; package 200g; package of gorgonzola cubes 1Kg	fixed weight: 1,2Kg; 200g
PRESERVATION	+3°C/+5 °C	
BEST BEFORE*	50 days	40 days
PACKAGING	aluminum foil; heat-sealed package	
RIPENING	50 days minimum	-
SHAPE	round or fractioned	
RIND	wrinkled, of a more or less intense rose colour	absent
PASTE	pale straw coloured white with typical blue-green veining ("erborinature")	rather soft
FLAVOUR	Flavour not too strong	intense, but light

Unequaled! It's lago Monate!!!

AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100g PRODUCT**	
GORGONZOLA	WITH MASCARPONE
Energy	
325kcal - 1346kj	395kcal - 1632kj
Protein	
19,5g	12,33g
Carbohydrates	
0,52g	0,59g
Fat	
27,2g	38,2g

*days from packaging **average daily values
*** to be sold by weight



Pour la confection de nos produits, nous utilisons exclusivement du lait d'origine italienne provenant de la Coopérative "La Lombarda", issu d'élevages sélectionnés en Lombardie, Emilie Romagne et Piémont.

	GORGONZOLA	AVEC MASCARPONE
INGRÉDIENTS	lait de vache entier, fermentes lactiques, moisissures sélectionnées appartenant à la catégorie de la Pénicilline, sel de mer séché de Sicile, présure d'origine animale	gorgonzola: lait, présure, sel mascarpone: crème de lait, correcteur d'acidité: acide citrique
DESCRIPTION	fromage à pâte crue A.O.P.	alternance caractéristique de couches de gorgonzola et de
FORMATS	entier 12kg; en portions: 1/2 6kg, 1/8 1,5Kg; barquette de 200g; gorgonzola en cube barquette de 1Kg	poids fixe: 1200g; 200g
CONSERVATION	+3°C/+5 °C	
LIMITE DE CONSOMMATION*	50 jours	40 jours
CONDITIONNEMENT	feuille d'aluminium; barquette thermosoudée	
AFFINAGE	50 jours minimum	-
FORME	cylindrique ou en portions	
CROÛTE	rugueuse, de couleur rose plus ou moins intense	inexistante
PÂTE	couleur blanc paille avec des veinures typiques bleu claires-verdâtres (persillage)	plutôt molle
GOÛT	pas très prononcé	intense, mais léger

Inégalable! C'est le Gorgonzola Lago Monate!!!

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100G DE PRODUIT**	
GORGONZOLA	AVEC MASCARPONE
Valeur Énergétique	
325kcal - 1346kj	395kcal - 1632kj
Protéines	
19,5g	12,33g
Glucides	
0,52g	0,59g
Graisses	
27,2g	38,2g

*nombre de jours à partir du conditionnement
ration moyenne journalière *à vendre au poids