

Territorio: Piemonte - Italia



Il formaggio

Formaggio erborinato vaccino da latte piemontese; cremoso e morbido con sapore intenso e ricco nei punti in cui la pasta è erborinata. La pasta è di colore bianco paglierino, mentre le screziature verdi tendenti al blu. Durante la fase di produzione casearia, viene spinta la propagazione del penicillium roqueforti, (tipico ceppo che sviluppa muffa verde -blu).

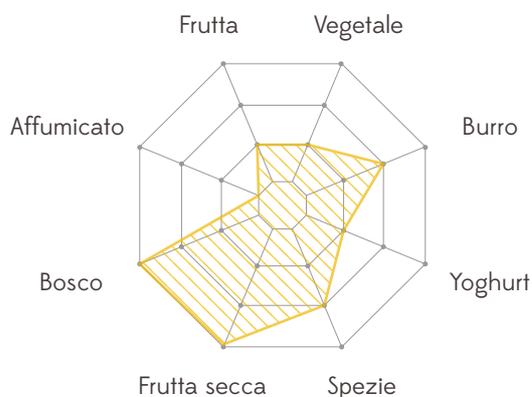


Pezzatura: sottovuoto 1,3-1,6 kg

Il nostro lavoro in cantina

Abbiamo ideato il Mes&Mes in collaborazione con uno dei pochi caseifici artigianali rimasti nella produzione di Gorgonzola dolce. Una problematica tecnica è diventata la fortuna di questo formaggio. Essendo infatti una produzione di piccole dimensioni, le prime caldaie di produzione hanno sempre una temperatura più alta del dovuto e danno vita a formaggi troppo compatti per definirsi Gorgonzola Dolce. La loro compattezza è però una grande fortuna nel momento della stagionatura perchè ci permette di mantenere più a lungo il prodotto in cella.

Note aromatiche



Struttura

Colante Solida

Consigli dell'affinatore

Il risultato di un fortunato "errore" è il nostro Mes&Mes, che viene lasciato riposare a lungo per aumentarne sempre più il gusto deciso e la compattezza e posizionare questo formaggio a metà tra il Gorgonzola Dolce ed il Gorgonzola Piccante Riserva 190gg

Ingredienti



Latte vaccino pastorizzato,
sale, caglio.



Origine del latte

100% Italia



Conservazione

da +1°C a +6°C. Si consiglia di lasciare il prodotto a temperatura ambiente 15 minuti prima di consumarlo.

Caratteristiche nutrizionali

Valori per 100g di prodotto

Valore energetico	319 kcal-1323 Kj
Grassi	27,12g
di cui acidi grassi saturi	14,63g
Carboidrati	< 1,00g
di cui zuccheri	< 0,10g
Proteine	18,80g
Sale	1,88g