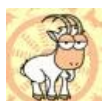




FORMAGGI E SALUMI PASINI SAN ROCCO

Sessant'anni di esperienza a garanzia della qualità

LEGENDA:



Prodotto realizzato con latte di capra



Prodotto realizzato con latte di mucca



Prodotto realizzato con latte di pecora



Prodotto possibile in pezzature più piccole

Gorgonzola



Gorgonzola Fier di Ciclamino

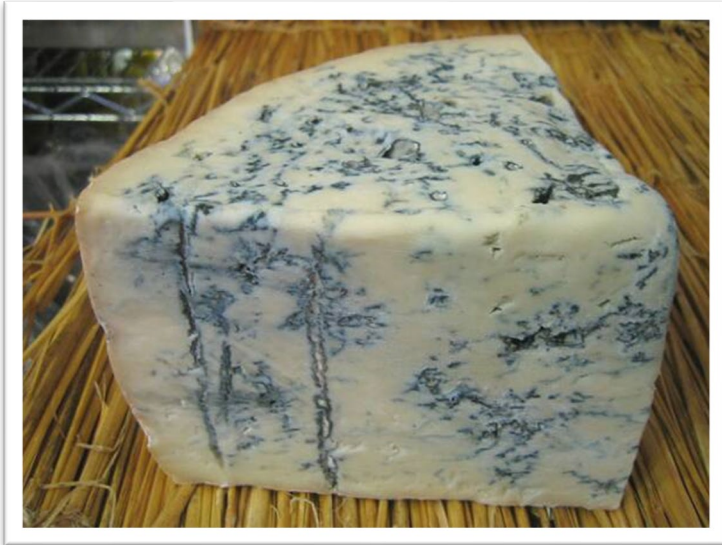
*Formaggio italiano per eccellenza. Le sue origini risalgono intorno al XV secolo nella città omonima che gli diede appunto il nome. Con marchio DOP il gorgonzola viene prodotto in alcune province della Lombardia e del Piemonte. La particolarità di questo formaggio sono le sue striature verdognole presenti nella sua pasta cremosa. Tali muffe non sono altro che formazioni di muffe (*Penicillium glaucum*).*

Il gorgonzola può essere amalgamato al mascarpone formando un prodotto d'infinita bontà che viene chiamato Dolcetto. Oppure, lasciato al naturale presenterà un sapore deciso e piccante.



Gorgonzola "Il Ciclamino" al Cucciao (al cucchiaino)

Così definito perché per poter essere servito nel punto vendita è necessario un grosso cucchiaino da cucina data la sua altissima cremosità. Questa particolarità, conferisce un gusto dolce, ma saporito con inserti di muffe nobili che ne esaltano il sapore del dolce in contrasto con il saporito con un equilibrio sorprendente.



Gorgonzola piccante



Forma 6 kg

La versione originale e più antica del gorgonzola si presenta decisamente molto piccante e gustoso con un carattere deciso e marcato. La compattezza della pasta e le striature blu lo rende unico.

