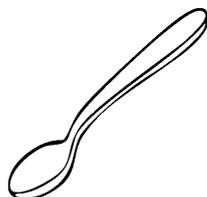


Gorgonzola DOP



Semplicemente per passione

Nelle storiche gastronomie e nella tradizione lombarda, il Gorgonzola è sempre stato un prodotto che faceva della cremosità il proprio punto di forza. Arrigoni ha così deciso di elevare all'ennesima potenza questa caratteristica in un prodotto che alla tipica dolcezza aggiunge una morbidezza che lo rende facilmente spalmabile ed idoneo a molteplici utilizzi. E' perfetto per realizzare gustosi antipasti e sfiziosi aperitivi abbinato a verdure e prodotti da forno, oltre a sposarsi ottimamente con le tradizionali ricette della cucina italiana.

Per un ottimale utilizzo da parte degli addetti alla vendita, consigliamo di incidere il sottocrosta con un coltello al fine di agevolare il distacco della pasta dalla crosta esterna. Da questo momento è indicato l'utilizzo di un generoso cucchiaino che consentirà a chi opera di poter inserire questa crema di Gorgonzola nelle vaschette da fornire al consumatore. Tenere sempre coperto fuori dall'orario di vendita e, una volta aperto, va consumato entro pochi giorni.

According to the Lombard tradition, the Gorgonzola has always been a product which had in a creamy consistency its best and distinctive quality. Arrigoni decides to highlight this product, which joins the typical sweet taste and the softness to make it spreadable, this creamy consistency and suitable for many different uses. It's perfect to prepare tasty starters and delicious aperitifs with vegetables and bakery products, it matches perfectly with traditional Italian courses.

For an optimal use by the deli counter sale staff, we recommend to incise with a knife the rind in order to separate it from the cheese-paste. After this, you can use a spoon to put our very creamy Gorgonzola on bowls and selling to the consumer. We advise to keep always the product covered after sale and to consume it in a few days after opening.



www.arrigoniformaggi.it