

Linea 60 g



Semplicemente per passione

QUARTIROLO LOMBARDO DOP 60 g p.f.

Ancor prima dell'anno Mille, nel X secolo, il Quartirolo Lombardo era già conosciuto con il nome "stracchino quadro". L'etimologia del nome rispecchia l'utilizzo tradizionale di un particolare tipo di foraggio stagionale tardo-estivo: l'erba quartirola, presente nelle aree pianeggianti della regione Lombardia. Pur nell'evoluzione delle forme di allevamento delle vacche lattifere, la tecnologia di trasformazione del latte si è mantenuta costante nel tempo, secondo locali usi consolidati.

Come si consuma

Il Quartirolo Lombardo si serve a temperatura ambiente, per esaltare meglio i suoi profumi e sapori caratteristici. Tra gli abbinamenti gastronomici sono consigliati, in particolare, quelli con noci, olio extra vergine di oliva, uva, mele e miele. Ideale per la preparazione di insalate di verdure, insalate fredde di pasta o riso.

Shelf life: 45 giorni minimo alla partenza da ns. stabilimento

Cartonaggio: 12 pezzi da 60 g



GORGONZOLA DOP DOLCE E PICCANTE 60 g p.f.

Formaggio erborinato, molle, grasso a pasta cruda prodotto con latte di vacca intero, il cui nome è quello di una cittadina lombarda nei dintorni di Milano dove si dice sia nato nel XII secolo per recuperare una cagliata dimenticata il giorno precedente.

Presenta una forma cilindrica con una crosta ruvida, di colore grigio rosato, non edibile; una pasta bianca o paglierina, con tipiche striature verdi blu caratteristiche che diventano più accentuate nella versione piccante conferendo un sapore piccante, con un profumo deciso.

Come si consuma

Prima del consumo, è consigliabile lasciare questo formaggio a temperatura ambiente per almeno mezz'ora: in tal modo se ne esalteranno il gusto e le caratteristiche organolettiche. Il Gorgonzola si presta alla realizzazione di ottime salse e di gustose creme aggiungendo in cottura burro o panna da cucina. Questo tipo di utilizzo ne consente anche il recupero quando, a causa della lunga permanenza in frigorifero, acquista un sapore un po' troppo deciso.

Il Gorgonzola piccante si abbina bene ai vini rossi importanti e con un certo invecchiamento, ma anche a un Moscato passito liquoroso o a un Marsala vergine (quest'ultimo può accompagnare felicemente anche la versione dolce). Il Gorgonzola dolce invece predilige vini bianchi o rossi caratterizzati da una certa morbidezza e sapidità.

Shelf life: 45 giorni minimo alla partenza da ns. stabilimento

Cartonaggio: 12 pezzi da 60 g



TALEGGIO DOP 60 g p.f.

Le origini storiche del Taleggio sono antichissime: ne parlarono già Cicerone, Catone e Plinio. Questo formaggio era elencato tra i cibi serviti alla festa dell'incoronazione di Papa Clemente VI nel 1344, e fu servito anche alle nozze di Francesco Sforza e Bianca Maria Visconti nel 1441.

Ha forma quadrata, con lati di 18-20 centimetri e peso variabile tra 1,7 e 2,2 kg. La crosta è sottile, morbida e di colore rosato naturale. La pasta, compatta, ha un colore da bianco a paglierino con qualche piccolissimo occhio. La lavorazione prevede minimo 35 giorni di stagionatura.

Come si consuma

Per gustare il Taleggio non è necessario togliere la crosta, ma è sufficiente raschiarla. Può essere abbinato a vini rossi, fermi, come il Merlot o il Pinot, ma anche a spumanti chiari, giovani e secchi.

Shelf life: 45 giorni minimo alla partenza da ns. stabilimento

Cartonaggio: 12 pezzi da 60 g

