

Berghem Blu



Semplicemente per passione



SUPERGOLD LIMITED EDITION

Il BerghemBlu è un erborinato antico che ci ricorda la nostra storia, le nostre tradizioni, i nostri valori. Il carattere deciso, la tenacia e l'unicità di questo formaggio ci hanno spinto a dedicarlo a Bergamo perché da bergamaschi ci identifichiamo in queste qualità che hanno accompagnato Arrigoni attraverso oltre un secolo di storia.

Prodotto con il nostro buon latte vaccino e sapientemente affinato dai nostri maestri stagionatori riporta alla luce sapori e profumi ormai dimenticati, tipici dei primi grandi erborinati italiani.

Ottimo da gustare come formaggio da tavola semplicemente su una fetta di pane o accompagnato da mostarde di frutta e verdura, confetture di agrumi, frutta secca o miele per preparare sfiziosi antipasti e ottimi aperitivi. E' inoltre un gustosissimo ingrediente per la preparazione di primi piatti (ai quali conferisce un sapore unico) e di gustose salse da utilizzare per accompagnare secondi piatti o semplicemente per farcire un tramezzino o uno snack.

Si sposa perfettamente con vini rossi corposi (come per esempio il Barolo, il Barbaresco, l'Amarone della Valpolicella) ma è ottimo anche accompagnato da vini bianchi dal gusto aromatico e intenso (come per esempio il Gewurztraminer).

Sapore: intenso ma non piccante
Flavour: intense but not spicy

Pasta: di colore paglierino, fondente al palato, con erborinatura bluastra moderatamente diffusa.
Paste: yellowish in colour, melting with blue veins moderately diffused.

Crosta: compatta, ruvida, di colore rosato, non edibile
Rind: compact, rough, reddish in colour, not edible

Stagionatura: 80 giorni
Ripening time: 80 days

Zona di produzione: Provincia di Bergamo (esclusiva di Arrigoni)
Production zone: Province of Bergamo (exclusive of Arrigoni)

BerghemBlu is an ancient blue cheese that reminds us our history, our traditions, our values. The strong temperament, tenacity and the uniqueness of this cheese prompted us to dedicate it to Bergamo, because we were born in Bergamo and we identify ourselves in these qualities that have accompanied Arrigoni through over a century of history.

Produced with our good cow's milk and expertly ripened by our ripening masters, it brings to light forgotten flavors and aromas, typical of the first great Italian blue cheeses.

Excellent as a "table cheese" simply on a slice of bread or accompanied by fruit and vegetable mustards, citrus fruit jams, dried fruit or honey to prepare delicious appetizers and fabulous aperitifs. It is also a tasty ingredient for the preparation of first courses (to which it gives a unique flavor) and tasty sauces to be used to accompany second courses or simply to fill a sandwich or a snack. It match perfectly with red wines (such as Barolo, Barbaresco, Amarone della Valpolicella) but it is also excellent accompanied by a white wine with an aromatic and intense flavor (such as Gewurztraminer wine).

