



- Il Gorgonzola è un formaggio a pasta cruda di colore bianco paglierino venato da screziature verdi date dall'erborinatura, che ha origine intorno al X-XII secolo in provincia di Milano
- Fino agli inizi del XX secolo questo formaggio era chiamato semplicemente "stracchino" o, più spesso, "stracchino verde" o "stacchino di Gorgonzola" e fu solo la necessità di distinguere e valorizzare il formaggio prodotto nella zona tipica di origine a dargli il definitivo nome di Gorgonzola
- Il Gorgonzola è tra i formaggi più conosciuti e consumati in Italia ed è molto apprezzato anche all'estero
- Ottimo consumato accompagnato da pane casareccio o con polenta e molto diffuso è anche il suo impiego nella preparazione di salse e tanti altri piatti

## Gorgonzola dolce DOP

### DATI GENERALI

Ingredienti	Latte pastorizzato, sale, caglio
Stagionatura	Minimo 50 giorni
Aspetto esteriore	Forma cilindrica da 12 kg (forma intera); 6 kg (1/2); 3 kg (1/4); 1,5 kg (1/8)
Stoccaggio	4 °C

### VALORE NUTRIZIONALE MEDIO PER 100 g DI PRODOTTO

Valore energetico	319 kcal / 1322 kj
Grassi	27.00 g
Acidi grassi saturi	18.30 g
Carboidrati	0.20 g
Zuccheri	<0.10 g
Proteine	18.80 g
Sale	1.10 g