

Gorgonzola Erborinato Intenso DOP 1/8 1,5 kg



PRODUIT	
Dénomination	Gorgonzola Erborinato Intenso 1/8 1,5 kg
Ingrédients	Lait pasteurisé, sel, présure
Poids Net	1,5 kg variable
Taux de Matière Grasse	28,4 % MG / produit fini
DLUO (garantie entrepôt)	20 jours
Température de conservation	A conserver entre + 4°C et + 6°C
Code Article + VL	90 530
EAN 13	3 59555 050192 5

USAGES
Fromage de table, salades, pâtes, pizzas

VALEURS NUTRITIONNELLES ET ENERGETIQUES		
	Pour 100 g	Pour 30 g
Energie	1 376 kJ / 332 kcal	413 kJ / 100 kcal
Matières Grasses	28 g	8,4 g
Dont acides gras saturés	19,5 g	5,9 g
Glucides	1 g	0 g
Dont sucres	0 g	0 g
Protéines	19 g	5,7 g
Sel	2,0 g	0,6 g

CONDITIONNEMENT	
Colisage	2 unités
Dimensions (L x l x h en cm)	38,3 x 18,5 x 11,8
Poids Net (Kg)	3 kg variable
Poids Brut (Kg)	3,25 kg variable
Palettisation	96 colis soit 8 couches de 12 colis
Dimensions (L x l x h en cm)	120 x 80 x 109
Poids Net (Kg)	288 kg variable
Poids Brut (Kg) dont 25 Kg de palette	337 kg variable

- ✓ Un fromage DOP (=AOP, Appellation d'Origine Protégée),
- ✓ D'une structure plutôt ferme, il est idéal pour faire des dés,
- ✓ C'est un fromage avec de la personnalité,
- ✓ S'utilise à chaud comme à froid.



*Aide européenne à la distribution de lait et de certains produits laitiers dans les établissements scolaires / cf dossier Agrimer.



IDÉES RECETTES

Gorgonzola Erborinato Intenso DOP 1/8



Salade de courgettes râpées au gorgonzola et vinaigrette à l'huile de noix

Ingrédients (Pour 8 personnes) :

- ~ 800 g de courgettes
- ~ 250 g de Gorgonzola Erborinato Intenso GALBANI
- ~ 2 g d'estragon
- ~ 5 cl d'huile d'olive
- ~ 5 cl d'huile de noix
- ~ 5 cl de jus d'orange
- ~ 50 g de cerneaux de noix
- ~ Sel et poivre

Préparation :

- ~ Laver et sécher les courgettes, couper les extrémités et les râper puis les passer 1 heure dans de l'eau salée avec de la glace pour les raffermir.
- ~ Pour la vinaigrette, mélanger le jus d'orange, le sel et le poivre et ajouter les huiles et l'estragon haché.
- ~ Mélanger ensuite les courgettes et les noix.
- ~ Dresser sur une assiette et répartir dessus des dés ou des bâtonnets de gorgonzola Erborinato.



Risotto au gorgonzola et julienne de coppa

Ingrédients (Pour 8 personnes) :

- ~ 250 g de riz rond arborio
- ~ 400 g de Gorgonzola Erborinato Intenso GALBANI
- ~ 400 g de coppa
- ~ 1,5 L de bouillon de volaille
- ~ Marjolaine fraîche
- ~ 50 g d'échalote
- ~ 10 cl de vin blanc sec
- ~ 20 cl d'huile d'olive
- ~ 100 g beurre
- ~ Sel et poivre

Préparation :

- ~ Couper le gorgonzola en cube et la coppa en julienne.
- ~ Mettre 10 cl d'huile d'olive à chauffer puis faire fondre doucement les échalotes hachées finement.
- ~ Mettre ensuite le riz rond dans les échalotes et le faire nacer 2 minutes sans coloration.
- ~ Déglacer ensuite avec le vin blanc et laisser cuire jusqu'à évaporation complète.
- ~ Mouiller ensuite avec le bouillon de volaille bouillant, verser petit à petit.
- ~ Cuire environ 20 à 25 min.
- ~ En fin de cuisson, retirer le risotto encore crémeux et incorporer dedans, les cubes de gorgonzola, le beurre restant, l'huile d'olive restante et la julienne de coppa.
- ~ Saler et poivre. Servir aussitôt avec des feuilles de marjolaine dessus.