

Gorgonzola Eccellenza Cremoso DOP 1/8 1,5 kg



PRODUIT	
Dénomination	Gorgonzola Eccellenza Cremoso DOP 1/8 1,5 kg
Ingrédients	Lait pasteurisé, sel, présure
Poids Net	1,5 kg variable
Taux de Matière Grasse	27,7 % MG / produit fini
DLUO (garantie entrepôt)	20 jours
Température de conservation	A conserver entre + 4°C et + 7°C
Code Article + VL	90 529
EAN 13	8 000430 50191 9

USAGES
Fromage de table, sauces, risottos

VALEURS NUTRITIONNELLES ET ENERGETIQUES		
	Pour 100 g	Par portion de 30 g
Energie	323 kcal/1 339 kJ	97 kcal/402 kJ
Matières Grasses	27 g	8,1 g
Dont acides gras saturés	19 g	5,7 g
Glucides	1 g	0 g
Dont sucres	0 g	0 g
Protéines	19 g	5,7 g
Sel	1,4 g	0,42 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),
- ✓ Un gorgonzola parfumé et crémeux,
- ✓ D'une texture souple, il est idéal pour un usage en sauce et facilement tartinable.



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



IDÉES RECETTES

Gorgonzola Eccellenza Cremoso DOP 1/8



Tomate cocktail farcie au gorgonzola et pomme verte

Ingrédients (Pour 8 personnes) :

- ~ 500 g de Gorgonzola Eccellenza Cremoso GALBANI
- ~ 600 g de tomates cocktail
- ~ 100 g de crème liquide
- ~ 150 g de pommes vertes
- ~ 10 g de ciboulette hachée
- ~ Sel et poivre

Préparation :

- ~ Couper en brunoise la pomme verte.
- ~ Chauffer au bain-marie le gorgonzola décroûté pour obtenir une pâte lisse, puis ajouter la crème liquide.
- ~ Laisser refroidir et ajouter ensuite les pommes vertes et la ciboulette hachée.
- ~ Saler et poivrer.
- ~ Couper les chapeaux des tomates et les vider de leurs pépins, farcir ensuite avec la préparation au gorgonzola et remettre les couvercles.

Astuce : vous pouvez réaliser cette recette avec d'autres tomates de toutes sortes ou même avec des tronçons de courgettes crus et évidées.



Crème de gorgonzola à la tomate fraîche et estragon

Ingrédients (Pour 8 personnes) :

- ~ 400 g de Gorgonzola Eccellenza Cremoso GALBANI
- ~ 150 g de tomates fraîches
- ~ 25 cl de bouillon de volaille
- ~ 40 cl de crème liquide
- ~ 2 g d'estragon haché
- ~ Sel et poivre

Préparation :

- ~ Monder les tomates et les épépiner, puis les couper en brunoise.
- ~ Faire réduire d'un tiers le bouillon de volaille et ajouter ensuite le gorgonzola et laisser fondre.
- ~ Ajouter la crème liquide et réduire ou alors lier, rectifier l'assaisonnement.
- ~ En fin de cuisson ajouter la brunoise de tomates et l'estragon.
- ~ Porter une nouvelle fois à ébullition et servir.

Astuce : si vous servez cette sauce avec des pâtes, alors pour être original ajouter une petite julienne de saumon fumé dans la sauce au moment de l'envoi.