

Gorgonzola Dolce

Italie- Po vlakke

Zacht romig



Dit is een blauwschimmel kaas gemaakt van gepasteuriseerde koemelk waar *Penicillium roqueforti* schimmel aan de wrongel wordt toegevoegd. Na een persing van 24 uur gaan de kazen ongeveer 4 uur in een warme vochtige rijpingsruimte en worden daarna gezouten. Na een maand worden de kazen doorspiest om de schimmels zuurstof te geven. Door de wrongelmasa minder lang uit te laten lekken(dus er blijft meer vocht in de kaas) verkrijgen we de Dolce latte (zoete melk), door meer persing de Gorgonzola Picante

