

GORGONZOLA

FICHA TÉCNICA



Leche pasteurizada de vaca

Cuajo tradicional

Coagulación enzimática

Maduración: 1mes aprox.

Formato: 12kg aprox.

Elaborado en Tosi Caseificio

Piamonte, Italia



EL QUESO

Es el queso azul más cremoso que existe. De textura suave con sabor dulce y cierto regusto a frutos secos.

EL PRODUCTOR

Nacido en los años 60 por Santino Tosi a orillas del lago Maggiore en la región del Piamonte, la quesería de Tosi comienza a producir y vender su producción en su propia tienda. Este negocio familiar crecerá de manera constante a lo largo de los años. De hecho, 20 años después, la quesería decidirá centrarse principalmente en la producción de Gorgonzola y luego madurarlos en su propia bodega. Más tarde, la hija y el hijo de Santino, Miranda y Fabrizio, toman las riendas junto al esposo de Miranda, Andrea. Producen 300 quesos al día (todos hechos a mano). Sin embargo, Tosi Caseificio sigue siendo uno de los fabricantes más pequeños de Gorgonzola que aún trabaja con métodos tradicionales.