PEYNIR VE SÜT ÜRÜNLERI · KÜFLÜ PEYNIRLER

Gorgonzola DOP Dolce İtalyan Mavi Küflü Peynir

Gorgonzola Dolce DOP

DOP SOĞUK ZİNCİR

Gorgonzola DOP Dolce; pastörize tam yağlı inek sütünden üretilen, kremamsı ve yumuşak dokulu, mavi-yeşil damarlı, hafif pikant ve dengeli aromaya sahip koruma altındaki geleneksel İtalyan mavi küflü peyniridir.

Teknik Künye

Ürün Kodu	**GORG-DOL**
Menşe Ülke	**İtalya**
Bölge	**Lombardia**
Sertifika	**DOP**
Net Miktar	**500 g**
Satış Birimi	**kg**
Ambalaj	**Vakumlu porsiyon**
Koli İçi	**4 adet / koli**
Min. Sipariş	**2 kg**
Raf Ömrü	**6 ay**
GTİP	**0406.40**
Durum	**Stokta**

SAKLAMA KOŞULU

+2°C / +8°C arasında, orijinal ambalajında saklayınız.

ÜRÜN BİLGİSİ

Gorgonzola DOP Dolce, İtalya'nın Lombardia ve Piemonte bölgelerindeki koruma altındaki üretim alanlarında pastörize tam yağlı inek sütünden üretilen geleneksel mavi damarlı bir DOP peyniridir. Üretimde laktik kültürler, seçilmiş Penicillium sporları, maya ve buzağı şirden mayası kullanılır; olgunlaşma sırasında gelişen karakteristik mavi-yeşil ve gri-mavi damarlar peynirin kendine özgü görünümünü ve aromatik yapısını oluşturur. Dolce tipi, Gorgonzola ailesinin daha yumuşak ve kremamsı karakterli versiyonudur. İç kısmı beyazdan açık saman sarısına uzanan tonlarda, nemli, homojen ve kolay yayılan bir yapı gösterir. Mavi küf damarları belirgin olmakla birlikte lezzet Piccante tipe göre daha naziktir; sütlü ve kremamsı temel karaktere hafif pikant, mantarımsı ve fermente aromalar eşlik eder. Profesyonel mutfakta risotto, makarna sosları, gnocchi, polenta, pizza, burger, et sosları ve sıcak sandviçlerde kullanılabilir. Ayrıca armut, incir, üzüm, ceviz ve bal gibi tatlı eşlikçilerle peynir tabaklarında güçlü bir kontrast oluşturur. Kremamsı yapısı sayesinde soslara kolayca karışır ve küçük miktarlarda dahi belirgin aroma ile dolgunluk sağlar. Gorgonzola DOP Dolce, Avrupa Birliği tarafından korunan Gorgonzola DOP şartnamesine göre üretilir. Dolce tipi için resmi olgunlaştırma süresi minimum 50, maksimum 150 gündür.

Kontrollü menşei, karakteristik küflendirme yöntemi ve kremamsı yapısı sayesinde restoran, otel ve premium şarküteri seçkilerinde hem servis hem profesyonel mutfak kullanımı açısından güçlü gastronomik değere sahiptir.

MUTFAKTA KULLANIM

Gorgonzola DOP Dolce'nin profesyonel mutfaktaki en önemli özelliği, mavi küflü peynir aromasını oldukça yumuşak ve kremamsı bir yapı içinde sunmasıdır. Bu nedenle hem sos üretiminde hem de doğrudan servis uygulamalarında Piccante tipe göre daha kolay ve geniş kullanıma sahiptir.

Risotto hazırlanırken pişirmenin son aşamasında eklenebilir. Özellikle armut, ceviz, radicchio, mantar ve balkabağı gibi malzemelerle hazırlanan risottolarda kremamsı dokusu pirincin nişastasıyla birleşerek yoğun ve parlak bir yapı oluşturur.

Makarna soslarında krema kullanılarak veya doğrudan makarna suyuyla emülsifiye edilerek kullanılabilir. Gnocchi al Gorgonzola, Gorgonzola soslu tagliatelle ve benzeri Kuzey İtalya reçetelerinde peynir sosun temel aromatik bileşenine dönüşür.

Polenta üzerinde eritildiğinde klasik Kuzey İtalya mutfağına uygun güçlü bir servis oluşturur. Sıcak polenta, Gorgonzola Dolce'nin kremamsı yapısını yumuşatır ve mavi küf aromalarının daha yuvarlak algılanmasını sağlar.

Pizza ve focaccia üzerinde küçük parçalar halinde kullanılabilir. Armut, ceviz, radicchio, speck, salsiccia, mantar ve bal gibi malzemelerle uyumludur. Dört peynirli pizza uygulamalarında da önemli bileşenlerden biridir.

Dana eti ve burger uygulamalarında eritilmiş sos olarak kullanılabilir. Özellikle ızgara dana eti, burger ve patates gibi güçlü ve yağlı ürünlere belirgin aromatik kontrast sağlar.

Peynir tabağında servis edildiğinde armut, incir, üzüm, ceviz, fındık ve bal gibi tatlı eşlikçiler mavi küfün tuzlu ve hafif pikant karakterini dengeler.

Gorgonzola DOP Dolce, yalnızca pastörize tam yağlı inek sütünden üretilen mavi damarlı bir peynirdir. Üretimde laktik kültürler ve seçilmiş Penicillium küfleri süte eklenir. Olgunlaşma sırasında peynir içerisinde gelişen küfler karakteristik mavi-yeşil veya gri-mavi damarları meydana getirir.

Dolce tipi 9–13,5 kg arasındaki büyük tekerlerde üretilir ve resmi şartnameye göre minimum 50, maksimum 150 gün olgunlaştırılır.

Doku yumuşak, nemli ve kremamsıdır. Resmi konsorsiyum Dolce tipini hafif pikant karakterli olarak tanımlar; Piccante versiyon ise daha sıkı, kırılgan ve çok daha yoğun aromalıdır.

Peynirin dış kabuğu gri ve/veya pembe tonlarında olabilir ve DOP şartnamesinde açıkça yenmeyen kabuk olarak tanımlanmıştır. Servis veya reçete hazırlığında dış kabuk kullanılmamalıdır.

Gorgonzola DOP Dolce'nin en büyük gastronomik avantajı, güçlü bir mavi peynir kimliğini agresif olmayan ve kolay işlenebilir bir doku içinde sunmasıdır. Bu nedenle mavi peynirle ilk kez çalışan profesyonel mutfaklarda bile kontrollü dozlarla oldukça kullanışlıdır.

Bu ürün için teklif ve numune

Satış hattı: 05415100022

E-posta: can@ithaly.net

Ürün sayfası: www.ithaly.com.tr/urun.php?slug=gorgonzola-dop-dolce-italyan-mavi-kuflu-peynir

Bu künye 18.11.2026 tarihli katalog verisinden otomatik üretilmiştir. Fiyatlandırma işletme türü, sipariş hacmi ve sevkiyat sıklığına göre yapılır.