

## 戈贡佐拉芝士GORGONZOLA（蓝纹奶酪）

产品名称	戈贡佐拉芝士GORGONZOLA（蓝纹奶酪）
公司名称	上海荣悦贸易有限公司
价格	210.00/千克
规格参数	原产地:意大利 卫生许可证:是 产品标准号:HACCP
公司地址	中国 上海市宝山区 上海市场中路3799弄40号
联系电话	86 021 56510692 13761552455

### 产品详情

原产地	意大利	卫生许可证	是
产品标准号	HACCP	净重	15000（g）
原料与配料	牛奶，凝乳酶，酵母菌	保质期	90（天）
生产厂家	GRANAROLO	储藏方法	冷藏
绿色食品	否	品牌	GRANAROLO
售卖方式	包装	特产	是
有机食品	否		

蓝纹干酪在制作过程中加入了霉菌，因此成熟后的蓝纹干酪味道香醇、浓烈，与其它奶酪形成鲜明对比。蓝纹干酪可呈现出白色至稻草色不等的颜色，有明显的绿色或青色霉菌条纹。蓝纹干酪是做沙拉及沙司的好材料。

奶酪（意大利语发音：[ɡorˈondzʎa]）是意大利蓝纹奶酪，从未脱脂的牛奶和/或羊奶制作而成。它可以黄油或溶化，易碎且相当咸，以“咬其蓝色脉纹”。它已经取得了自中世纪早期，但变成了绿色，蓝色大理石模具仅在11世纪。它经常用在意大利烹饪。这个名字来自戈贡佐拉，米兰附近，意大利，在那里，据报道小镇，奶酪都是首先在879；[2]然而，这种说法是由地理来源的其他城镇争议[3]。奶酪与山羊的牛奶是硬质的，咸味的。它是由在皮埃蒙特和伦巴第大区，面积通常prealpi特别是在各省莱科和亚历山德里亚。