



[www.mariocosta.it/wellness](http://www.mariocosta.it/wellness)

## Il gusto /taste

Piacevolmente denso e tenero al palato, si distingue per il gusto forte e deciso, risultato di una sapiente stagionatura.



[www.mariocosta.it/wellness](http://www.mariocosta.it/wellness)

## Il profumo /smell

Le muffe, scrupolosamente selezionate, responsabili delle caratteristiche venature verde-blu, conferiscono al gorgonzola un profumo unico e indimenticabile.



[www.mariocosta.it/wellness](http://www.mariocosta.it/wellness)

## La vista /view

L'aggiunta di Penicillium, caglio e fermenti lattici favorisce la coagulazione e lo sviluppo delle tipiche venature verde-blu, caratteristica peculiare del formaggio erborinato.



[www.mariocosta.it/wellness](http://www.mariocosta.it/wellness)

## Il tatto /touch

La consistenza morbida e cremosa solletica il tatto. E' la fase importante e imprescindibile che precede l'assaggio.

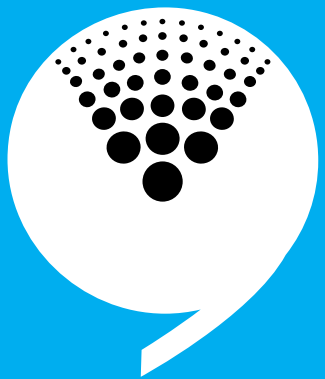


[www.mariocosta.it/wellness](http://www.mariocosta.it/wellness)

## L'udito /hearing

Spatole per il servizio a tavola e appositi archetti fanno del taglio un momento di appagamento per l'udito.

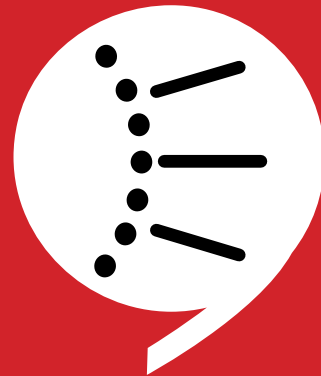




“ Piacevole sinfonia  
che travolge  
i sensi... ”



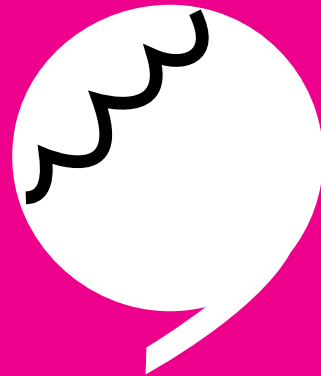
“ La sensualità  
dell'affondo  
di un dito... ”



“ La virile  
corposità  
del piccante... ”



“ Un profumo che  
annuncia il piccante  
alle papille gustative... ”



“ Si scioglie  
dolcemente tra  
lingua e palato... ”

