



Il gusto /taste

www.mariocosta.it/wellness

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



Il profumo /smell

www.mariocosta.it/wellness

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



La vista /view

www.mariocosta.it/wellness

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



Il tatto /touch

www.mariocosta.it/wellness

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

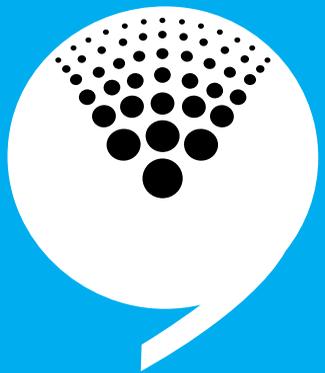


L'udito /hearing

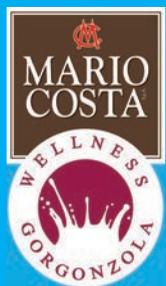
www.mariocosta.it/wellness

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

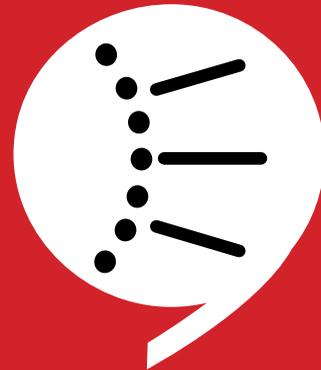
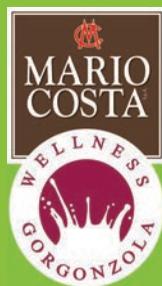




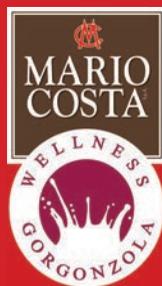
“ Piacevole sinfonia
che travolge
i sensi... ”



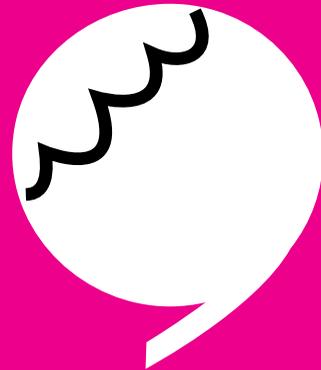
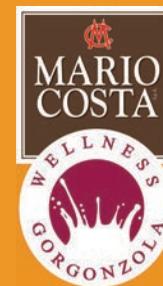
“ La sensualità
dell'affondo
di un dito... ”



“ La virile
corposità
del piccante... ”



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



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

