

GOUDA SIGNATURE L'AMUSE 24 MESI



CODICE	46919
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Olanda
TIPO DI LATTE	Vaccino
PESO	15 kg circa

Una selezione unica del Gouda olandese, stagionato due anni

DESCRIZIONE	Formaggio olandese prodotto con latte vaccino pastorizzato, da vacche di razza Holstein (Frisona), allevate al pascolo per almeno 200 giorni l'anno nella zona Noord-holland, sopra Amsterdam; viene prodotto con siero-innesto naturale e caglio vegetale
ASPETTO	Di consistenza granulosa e di colore giallo-arancione, presenta una crosta importante
SAPORE	Ha un gusto intenso, con note di burro fresco e di umami, leggermente untuoso al palato
STAGIONATURA	Almeno 24 mesi
PRODUTTORE	Fromagerie L'Amuse - IJmuiden - Olanda
SELEZIONATO PERCHÈ	La Fromagerie L'Amuse ospita una selezione importante di formaggi internazionali, ma Betty lavora anche con piccoli produttori locali olandesi; personalizza poi la sua selezione affinandola nei suoi locali di stagionatura
CURIOSITÀ	È prodotto nella zona Noord-Holland che va da l'Aia fino a sopra Amsterdam. L'allevamento segue regole ben precise volte al benessere animale: le vacche di razza Holstein (Frisona) fanno pascolo libero per almeno 200 giorni l'anno e gli agricoltori non possono fare "tagli" sui pascoli prima di giugno. Questo impatta molto la qualità di latte e grasso presente. L'Amuse, a differenza delle grandi aziende che usano paraffina, utilizza rivestimenti naturali a base di "colla di legno", che permettono al formaggio di respirare
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Provatelo nelle crocchette con un erborinato o per ultimare dei gratin. Per un abbinamento ardito: Gouda 2 anni e anacardi caramellati con sciroppo d'acero e peperoncino. Ottimo insieme a tè nero, scotch single malt 12 anni, vini rossi fruttati, birra Stout e Porto bianco