

# GOUDA SIGNATURE L'AMUSE 24 MESI



<b>CODICE</b>	46919
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Olanda
<b>TIPO DI LATTE</b>	Vaccino
<b>PESO</b>	15 kg circa

Una selezione unica del Gouda olandese, stagionato due anni

<b>DESCRIZIONE</b>	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
<b>ASPETTO</b>	Di consistenza granulosa e di colore giallo-arancione, presenta una crosta importante
<b>SAPORE</b>	Ha un gusto intenso, con note di burro fresco e di umami, leggermente untuoso al palato
<b>STAGIONATURA</b>	Almeno 24 mesi
<b>PRODUTTORE</b>	Fromagerie L'Amuse - IJmuiden - Olanda
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	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
<b>CURIOSITÀ</b>	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
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	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