

GOUDA L'AMUSE SIGNATURE 12 MESI



| | |
|---------------------------------|-------------|
| CODICE | 46922 |
| PAESE E LUOGO DI ORIGINE | Olanda |
| TIPO DI LATTE | Vaccino |
| PESO | 14 kg circa |

Tipico formaggio olandese a latte vaccino pastorizzato

| | |
|---------------------------------|---|
| DESCRIZIONE | Formaggio realizzato con latte vaccino pastorizzato di origine olandese |
| ASPETTO | La pasta si presenta di colore aranciato, è liscia, compatta con occhiatura sparsa e regolare e una cristallizzazione appena accennata |
| SAPORE | Dolce e sapido allo stesso tempo, con intense note di burro cotto, caramello e frutta tostata, è piuttosto persistente |
| STAGIONATURA | Almeno 12 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 | Il Gouda è il formaggio olandese più conosciuto sia all'interno del Paese che oltre i suoi confini |
| SUGGERIMENTI DI UTILIZZO | Ottimo in abbinamento con birra Stout e Porto bianco |