

BRABANDER - GOUDA DI CAPRA



CODICE	46923
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Olanda
TIPO DI LATTE	Caprino
PESO	8 kg circa

Formaggio a base di latte caprino, simile al Gouda, dolce e untuoso

DESCRIZIONE	Formaggio simile al Gouda ma realizzato con latte di capra Saanen pastorizzato di origine olandese e caglio vegetale
ASPETTO	La crosta è naturale e rugosa, la pasta è di colore bianco avorio, con scarsa occhiatura: sembra un Gouda ma di capra
SAPORE	Dolce e untuoso, evidenti le note di frutta tostata e leggera presenza di note ircine e umami
STAGIONATURA	Almeno 6 mesi
PRODUTTORE	Fromagerie L'Amuse - IJmuiden - Olanda
SELEZIONATO PERCHÈ	A pochi chilometri da Haarlem, a ovest di Amsterdam, nei Paesi Bassi, si trova la Fromagerie L'Amuse. Rinomata per la sua conoscenza e selezione, è famosa anche grazie a Betty, una figura leggendaria nel mondo del formaggio. Nel corso degli anni, ha scritto libri, partecipato a programmi televisivi, collaborato con chef stellati Michelin e persino servito famiglie reali. Fondata nel 1989, L'Amuse si distingue per le importazioni dirette da piccoli produttori e distributori, offrendo una selezione molto diversificata, oltre alla stagionatura dei formaggi nei propri locali
CURIOSITÀ	Il termine Brabander richiama il luogo di produzione, ovvero la regione Brabant nel Sud dell'Olanda
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Delizioso in purezza per l'aperitivo, magari abbinato a una bollicina