



Gouda épicé

Le cumin contenu dans le Gouda épicé apporte un peu de piquant à la recette de ce classique hollandais.



CARACTÉRISTIQUES

Pâte	Ferme
Intensité	Moyen
Type de lait	Vache
Traitement du lait	Pasteurisé
Pays	Pays-Bas
Région	N/A
Détails	N/A
Producteur	Frico
M.G.	28%
Affinage minimum	4 semaine(s)
Famille	Pâte pressée non cuite
Mode de fabrication	Industriel
Particularités	N/A
Aspect	
Meule circulaire à flanc convexe. Croûte lisse régulière, recouverte de paraffine jaune. Pâte ferme et lisse, tendre au toucher, sans trous et parsemée de graines de cumin.	
Goût	
Arôme de noisettes et épicé dû aux graines de cumin dans la pâte.	

ANECDOTE

Le gouda doit son nom à un petit port proche de Rotterdam, en Hollande, où l'on a commencé à l'exporter à grande échelle.

ACCORDS

Vin blanc



Fruité et vif

Riesling, Sylvaner, Petit Chablis

Vin rouge



Aromatique et souple

Bordeaux supérieur

Bière



Blonde Douce

Ale blonde

PRODUITS SIMILAIRES

- » Gouda jeune
- » Bergeron Classique