



Gouda vieux 18 mois (Beemster)

Originaire des Pays-Bas, le Beemster est un fromage produit à partir du lait de vaches nourries à même de riches pâturages.

Les fromages Beemster sont composés de lait provenant de vaches qui se nourrissent librement de pâturages sans pesticide sur le fameux polder hollandais (sol composé d'argile bleu) situé 20 pieds sous le niveau de la mer dans le nord de la Hollande. Il est fabriqué en coopérative.



CARACTÉRISTIQUES

Pâte	Ferme
Intensité	Relevé
Type de lait	Vache
Traitement du lait	Pasteurisé
Pays	Pays-Bas
Région	Hollande Septentrionale
Détails	N/A
Producteur	Beemster
M.G.	N/A%
Affinage minimum	18 mois
Famille	Pâte pressée non cuite
Mode de fabrication	Industriel
Particularités	N/A
Aspect	
Petite meule circulaire à flanc convexe. Croûte naturelle paraffinée. Pâte compacte, sans trous, ferme au toucher. Petits cristaux de tyrosine.	
Goût	
Arôme de noisettes et floral, avec une subtile pointe caramélisée en fin de bouche.	

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



Aromatique et rond

Riesling grand cru, Côtes du Rhône

Vin rouge



Aromatique et souple

Côte-Rôtie, Pessac-Léognan, Madiran

Bière



Blonde Ronde

Bière de garde

Autres accords

Porto

PRODUITS SIMILAIRES

- » Noord Hollander Sélection
- » Mimolette extra-vieille 18-20 mois