



Gouda fumé

La pâte du gouda est broyée, malaxée et chauffée. Ensuite la pâte est coupée, moulée, cuite et pasteurisée. Quand le fromage est lisse, il est prêt à être emballé hermétiquement. Le gouda est fumé naturellement avec du bois de hêtre.



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	2 mois
Famille	Fromage fondu
Mode de fabrication	Industriel
Particularités	N/A
Aspect	Forme cylindrique allongée. Pâte souple recouverte de paraffine de couleur brune.
Goût	Arôme boucané.

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
Chardonnay des États-Unis

Vin rouge



Fruité et généreux
Côtes du Rhône

Bière



Blonde Tranchante
Blonde

PRODUITS SIMILAIRES

- » Raclette Brézain
- » Gruyère fumé