



## Gouda moyen



### CARACTÉRISTIQUES

Pâte	Ferme
Intensité	Doux
Type de lait	Vache
Traitement du lait	Pasteurisé
Pays	Pays-Bas
Région	N/A
Détails	N/A
Producteur	N/A
M.G.	28%
Affinage minimum	2-3 mois
Famille	Pâte pressée non cuite
Mode de fabrication	Industriel
Particularités	N/A
<b>Aspect</b>	
Meule circulaire à flanc convexe. Croûte lisse régulière, recouverte de paraffine jaune. Pâte ferme et lisse, tendre au toucher, sans trou.	
<b>Goût</b>	
Arôme de noisettes.	

### 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**  
Côtes du Rhône

#### Vin rouge



**Fruité et généreux**  
Côtes du Rhône, Valpolicella Classico

#### Bière



**Rousse Douce**  
Red Ale

### PRODUITS SIMILAIRES

- » Gouda extra-vieux (Old Amsterdam)
- » Cheddar de l'Île-aux-Grues fort 1 an