



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
Aspect	
Meule circulaire à flanc convexe. Croûte lisse régulière, recouverte de paraffine jaune. Pâte ferme et lisse, tendre au toucher, sans trou.	
Goût	
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