



Maasdam

Le Maasdam est affiné en cave chaude. La chaleur qui permet la fermentation propionique, donc l'apparition de CO2 qui provoque la formation des trous dans la pâte.

Le Maasdam fut créé au début des années 1990 pour concurrencer l'emmental suisse qui était vendu à un coût plus élevé.

Le Maasdam est aussi connu sous le nom de Maasdammer.



CARACTÉRISTIQUES

Pâte	Ferme
Intensité	Doux
Type de lait	Vache
Traitement du lait	Pasteurisé
Pays	Pays-Bas
Région	Plusieurs régions
Détails	N/A
Producteur	Leerdamer
M.G.	28%
Affinage minimum	5 semaine(s)
Famille	Pâte pressée cuite
Mode de fabrication	Industriel
Particularités	N/A
Aspect	Forme cylindrique bombée sous paraffine jaune pâle avec label à la marque. Pâte ferme présentant de grands ouvertures irrégulières.
Goût	Arôme fruité et légèrement propionique.

ACCORDS

Vin blanc



Délicat et léger
Kabinett, Riesling

Vin rouge



Fruité et léger
Chianti, Rouge du Québec

Bière



Rousse Amère
Pale Ale, Red Ale, Alt

PRODUITS SIMILAIRES

- » Jarlsberg
- » Emmentaler suisse, A.O.C.