

## Formatgeria Simó<sup>3</sup>

*Formatgeria Simó<sup>3</sup>*

### Gouda al pesto

20,19 €



El queso Gouda al pesto es un producto típico de la ciudad de Gouda (Holanda). La maduración de este queso es de 20 días. Su pasta es semi-blanda. Para su elaboración se utiliza leche pasteurizada de vaca. Su sabor es suave. Queso tierno, de color verde debido a la salsa de pesto elaborada a base de albahaca. Queso suave con mucho color ideal para ensaladas y pasta.

<b>País:</b>	Holanda
<b>Región/Autonomía:</b>	Andalucía
<b>Zona:</b>	Gouda
<b>Tipo de leche:</b>	vaca
<b>Maduración:</b>	20 días
<b>Tipo de pasta:</b>	semi-blanda
<b>Pasteurización:</b>	Pasteurizada
<b>Tipo de sabor:</b>	suave
<b>Materia Grasa:</b>	graso
<b>Presentación Típica:</b>	pieza redonda 4 kg

[Información](#)