

Formatgeria Simó³

Formatgeria Simó³

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.

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

[Información](#)