

# Formatgeria Simó<sup>3</sup>

Formatgeria Simó<sup>3</sup>

## Gouda de cabra

15,38 €



El queso Gouda de cabra<sup>Â</sup> es un producto t<sup>Â</sup>-pico de la ciudad de Gouda (Holanda). La maduraci<sup>Â</sup>n de este queso es de 20 d<sup>Â</sup>-as. Su pasta es semi-blanda. Para su elaboraci<sup>Â</sup>n se utiliza leche pasteurizada de cabra. Su sabor es suave. La caracter<sup>Â</sup>-stica de este queso es la leche de cabra. Es una variedad del Gouda. Pasta prensada, textura tierna y sabor suave. Apto para todos los paladares.

<b>Pa<sup>Â</sup>-s:</b>	Holanda
<b>Regi<sup>Â</sup>n/Autonom<sup>Â</sup>-a:</b>	-
<b>Zona:</b>	Gouda
<b>Tipo de leche:</b>	cabra
<b>Maduraci<sup>Â</sup>n:</b>	20 d <sup>Â</sup> -as
<b>Tipo de pasta:</b>	semi-blanda
<b>Pasteurizaci<sup>Â</sup>n:</b>	Pasteurizada
<b>Tipo de sabor:</b>	suave
<b>Materia Grasa:</b>	graso
<b>Presentaci<sup>Â</sup>n T<sup>Â</sup>-pica:</b>	pieza redonda 4 kg

[Informaci<sup>Â</sup>n](#)