

Formatgeria Simó³

Formatgeria Simó³

Gouda de comino

11,44 €



El queso Gouda de comino 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. Con un punto dulce que le da el comino. Su pasta es prensada y la textura es tierna. El resultado es un queso perfumado con notas dulces.

Países:

Región/Autonomía:

Zona:

Tipo de leche:

Maduración:

Tipo de pasta:

Pasteurización:

Tipo de sabor:

Materia Grasa:

Presentación Típica:

[Información](#)