

# Formatgeria Simó<sup>3</sup>

*Formatgeria Simó<sup>3</sup>*

## 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](#)