

GOUDA FERMIER 3 MOIS



Fabrication

Le Gouda est fabriqué à la ferme avec exclusivement du lait entier de vache n'ayant subi aucun traitement thermique. En Hollande, il est généralement appelé Boerenkaas ce qui signifie en néerlandais Boer fermier et Kaas fromage. Le lait provient de la vache de race Prim'Holstein, il est mélangé à de la présure et à des bactéries fermentaires.

Le caillé va subir les étapes successives de découpage, de moulage et de salage qui s'effectue dans un bain de saumure. Nous obtenons ainsi notre Gouda fermier qui sera recouvert de paraffine pour caractériser sa couleur. Notre producteur fermier prend soin de ses fromages avant de les remettre à l'entreprise spécialisée dans l'affinage.

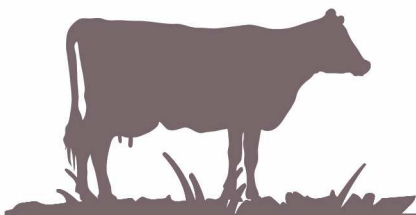
Celui-ci se poursuivra plusieurs mois, pouvant aller au-delà de 24 mois. Le gouda fermier est délicieux sur du pain, savoureux dans les soupes et irrésistible sur un plateau de fromage. Fromage d'été en cubes dans vos salades, il sera un bon fromage d'hiver également fondant sur des pommes de terre chaudes.

Histoire...

L'entreprise familiale fondée en 1934 affine des fromages hollandais depuis trois générations. Cette famille originaire de la ville hollandaise de Reeuwijk fabriquait déjà du fromage au 17ème siècle.

Au fil du temps, celle-ci a évolué pour devenir un fabricant particulièrement novateur dans l'affinage du fromage. A notre écoute ce producteur – affineur, nous a présenté une sélection d'affinage. Nous vous proposons donc une offre alliant la souplesse et un goût fleuri d'un fromage jeune de 3 mois.

Un fromage authentique à découvrir.



30%



Pâte pressée non cuite



Jeune



3,5kg



Anjou rouge
Vin de Savoie



NETHERLANDS