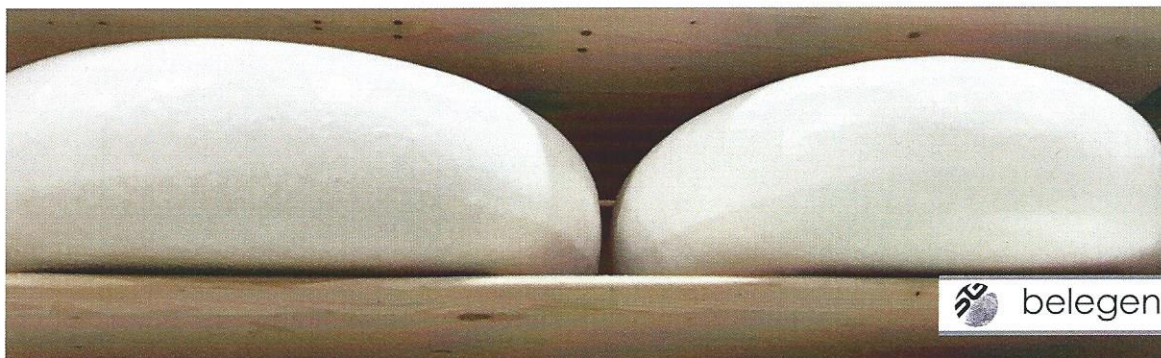


Geit “belegen” Selección Afinado



Desde los campos de la región Noord Brabant, en la Holanda septentrional, **seleccionamos en origen** nuestras piezas tipo Gouda de cabra de la raza Saanen, nuestros “belegen” están elaborados con una excelente materia prima y **afinados hasta alcanzar su máxima expresión y plenitud organoléptica.**



Geit BELEGEN es un queso de leche de cabra pasteurizada y de cuajo vegetal, de forma cilíndrica y de talón convexo pronunciado. Su piel blanca, tratada al estilo Gouda **mantiene en el proceso de maduración, sobre tablonés de madera,** la pasta homogénea.

Versátil, equilibrado y dulce, olor y aromas de media intensidad y con variados y sutiles registros lácticos. Al alcanzar la maduración deseada se vuelve firme y sedosa la pasta, un agradable contraste entre su carácter fundente y esos pequeños matices de cristalización que van apareciendo en la degustación que lo convierten en **un queso deseado y adictivo.**