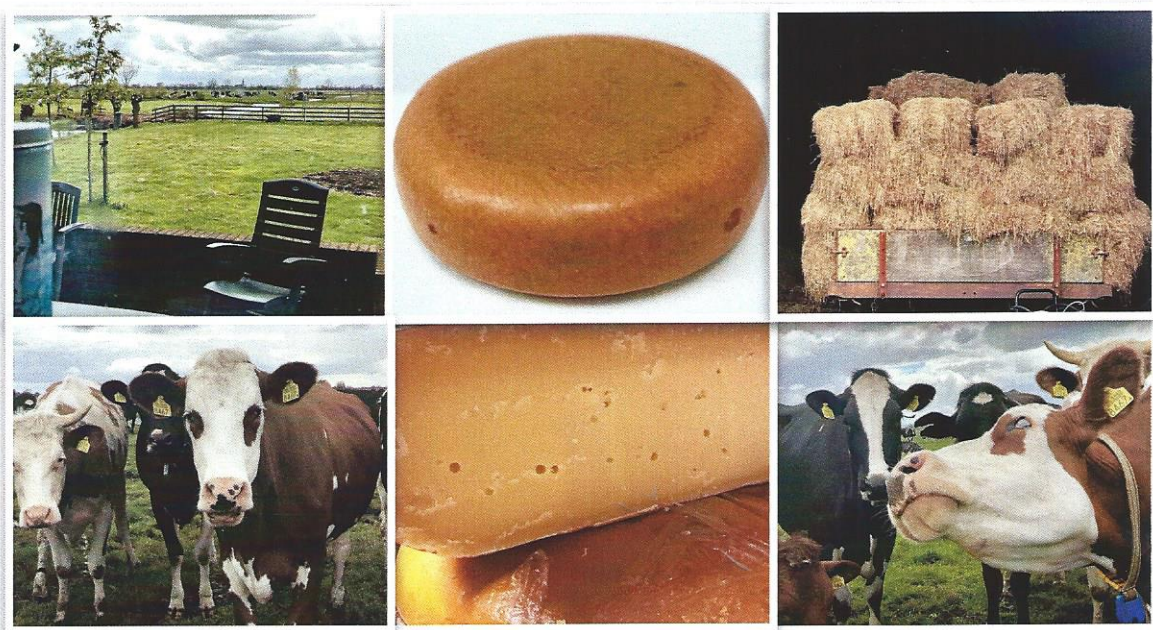


KOE 36

Gouda Extra maduro



Originario de la Holanda meridional, influida por un marcado clima oceánico, caracterizado por temperaturas suaves y precipitaciones abundantes. Inviernos suaves y veranos frescos con oscilaciones térmicas no muy significativas.



Nuestros **Koe 36** seleccionados, se elaboran a la manera de hacer tradicional característica para este tipo de quesos, son Goudas de leche entera y pasteurizada, se distinguen por la calidad de su materia prima con un alto contenido en grasa, su larga y lenta maduración alcanza los 36 meses.

Tras ese proceso lento de afinado la pasta se vuelve firme y cristalizada, manteniendo en todo momento su cremosidad en cualquier parte de la pasta.

Envuelto de unos aromas de media intensidad donde predominan los registros tostados con marcados matices acaramelados.