

GOUDA L'AMUSE

FICHA TÉCNICA



Leche pasteurizada de vaca
Cuajo tradicional
Maduración: 24 meses aprox.
Formato: 14 kg aprox
Seleccionados por Betty Koster



EL QUESO

A diferencia de la mayoría Goudas holandeses, el Gouda L'Amuse no es madurado en temperaturas frías, lo que le permite desarrollar al queso un sabor totalmente redondeado. El color de la pasta es de un ámbar oscuro, con cristales de proteínas bien distribuidos, y destaca por su aroma tostado que recuerda inevitablemente a aromas de avellana y caramelo. De una textura aterciopelada espectacular que se derrite en boca, que termina con un final complejo y largo.

EL PRODUCTOR

L'Amuse Gouda es el producto de una estrecha colaboración entre varios productores de gouda, (principalmente Cono y Lutjewinkel, en la región de Beemster y Schermer) y Betty Koster, dueña de una tienda de queso llamada L'Amuse cerca de Amsterdam en los Países Bajos.

La leche para este queso proviene de las praderas del norte de Holanda, área que fue ganada al mar en 1612, siendo habitada por los agricultores y sus ganados. Esta región (Beemster) pronto se hizo conocida por su leche de alta calidad.

Trabajando en estrecha colaboración con los productores, Betty y su esposo Martin seleccionan los quesos que transfieren a su almacén, donde maduran estos Goudas a temperaturas más altas de lo normal lo que permite que los cristales se forman, preservando la mantecosidad y el sabor a frutos secos que lo definen.