

Beemster DOP



Provenienza

-

Tipo di latte

- Vacca

Il formaggio Beemster DOP è un'autentica prelibatezza olandese di qualità superiore, realizzato con il delizioso latte cremoso proveniente dal polder di Beemster DOP. Questa scelta di materia prima contribuisce in modo significativo alla creazione di un formaggio di eccellente qualità. Il polder di Beemster, incluso nella lista dei siti del patrimonio mondiale dell'UNESCO, aggiunge ulteriore valore conferendo al formaggio Beemster DOP un carattere distintivo.

Viene allevato nelle nostre cantine fino oltre i 26 mesi di stagionatura.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: Color ocra intenso e una consistenza solida e friabile.

Sapore: sapore salato e cremoso

Abbinamenti: Olive verdi, uva bianca e anacardi e noci macadamia tostati. Gustalo in abbinamento a vini rossi importanti, whisky single malt, birre forti e porto vecchio.

Caratteristiche tecniche

Latte: Latte vaccino

Lavorazione: Artigianale

Pasta: Pressata

Salatura: a secco

Stagionatura: minimo 10 mesi



Allevatore di Formaggi

Produzione: tutto l'anno

Grassi: 37%

Peso: 10 - 12 kg

Dimensioni: diametro 37 cm altezza 11 cm

Produttori: caseifici Paesi Bassi