Beemster DOP



Descrizione

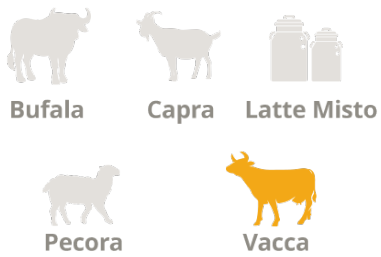
Il formaggio Beemster DOP è un'autentica prelibatezza olandese di qualità superiore, realizzato con il delizioso latte cremoso proveniente dal polder di Beemster. Questa scelta di materia prima contribuisce in modo significativo alla creazione di un formaggio di eccellente qualità. Il polder di Beemster, 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. **ACQUISTALO NELLO SHOP >>** [guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



Aspetto

Color ocra intenso e una consistenza solida e friabile.

Sapore

Sapore salato e cremoso

Abbinamenti

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

Specifiche tecniche

- **Latte:** vaccino
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** pressata
- **Salatura:** a secco
- **Stagionatura:** minimo 10 mesi
- **Produzione:** Tutto l'anno
- **Grassi:** 37%
- **Peso:** 10 - 12 kg
- **Dimensioni:** diametro 37 cm altezza 11 cm
- **Produttori:** caseifici Paesi Bassi
- **Codice Forma:** 1100102
- **Codice tagliato:** 1100103