



GOUDA 555 EXTRA



Le Gouda 555 Extra est un fromage néerlandais au lait de vache, affiné pendant plus de 555 jours. Sa pâte ferme et légèrement cristallisée révèle des notes gourmandes de caramel, beurre et noisette. Son goût est riche, équilibré et bien typé, avec une belle longueur en bouche. Un Gouda de caractère, à la fois raffiné et accessible.

Ce qui le rend unique

*555 jours d'affinage pour une pâte cristallisée
et des arômes riches de caramel et de noisette*