



GOUDA EXTRA CREMEUX



Le Gouda Extra Crèmeux se distingue par une pâte particulièrement fondante et une texture d'une grande onctuosité. Affiné entre 12 et 24 mois, il développe des arômes doux et généreux. Sa richesse en crème lui apporte une saveur ronde et gourmande, aussi agréable à déguster qu'à cuisiner.

Ce qui le rend unique

Une onctuosité exceptionnelle qui fait toute la gourmandise de ce Gouda