

Ficha Técnica

Queso Gouda

Quesos Maduros | Queso Gouda

Código de Producto	568
Marca	CHILCHOTA
Presentación	Envase de plástico con película laminada grado alimenticio al alto vacío 400 gr
Ingredientes	Leche entera pasteurizada de vaca, sal, cloruro de calcio, cuajo, colorante natural y cultivos lácticos.
Declaración de alérgenos	Leche
Envase	Envase de plástico con película laminada grado alimenticio al alto vacío.
Características Organolépticas	Color: Amarillo paja Olor: Lácteo madurado bien definido Sabor: Lácteo maduro ligeramente salado Apariencia: Homogénea, lisa, cerosa Textura: Firme, quebradiza, cremosa
Características Fisicoquímicas	%Humedad: 46% máx. %Grasa: 26% mín. %Proteína: 25% máx.



Tabla Nutricional

Valor nutrimental por
c/100gr.

Contenido Energético	1475 KJ	355 Kcal
Proteína	26 g	
Grasa	27 g	
Grasa Saturada	19 g	
Carbohidratos	2 g	
Azúcares	1 g	
Fibra Dietética	0 g	
Sodio	575 mg	



7 501303 997514

Fecha de Impresión

04/09/2026 01:18

SUÍNDI

-
-
- / - / -

Producto N° 568
pagina 1 de 2

Descripción	El queso Gouda Chilchota es una obra maestra culinaria que equilibra la tradición europea con una adaptación perfecta a la alta cocina moderna. Su maduración óptima le otorga un perfil sofisticado, ideal para los paladares más exigentes. Combina excelente con frutos secos, manzanas frescas y vinos tintos jóvenes o cervezas artesanales de estilo Ale. En la cocina gourmet es un aliado imprescindible, ya que derrite de forma homogénea, logrando un gratinado perfecto y potenciando el sabor de los platillos premium.
Vida útil estimada y condiciones de almacenamiento	Vida útil:150 días a partir de su elaboración Conservación: Manténgase en refrigeración de 2 a 6°C

Observaciones