

Ficha Técnica

Queso Gouda

Quesos Maduros | Queso Gouda

Código de Producto	569
Marca	CHILCHOTA
Presentación	Envase de plástico con película laminada grado alimenticio al alto vacío 1 kg
Ingredientes	Leche entera pasteurizada de vaca, sal, cloruro de calcio, cuajo, colorante natural y cultivos lácticos.
Declaración de alérgenos	Leche
Envase	Empacado al alto vacío en bolsa de polietileno termo encogible grado alimenticio.
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 Nutrimental		
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	



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