



La Fromagerie Lutjewinkel

Dans le Nord-Ouest de la Hollande, non loin de la Mer du Nord, se trouve la province de Noord Holland. Plus de la moitié de ce territoire est constitué de polders, étendues de terre aménagées par l'homme. C'est au cœur de cette province que la fromagerie Lutjewinkel fabrique et affine les Goudas Holland Master.

Les Goudas Holland Master

D'une grande diversité, les Goudas Holland Master offrent une riche palette aromatique selon leurs affinages. Le Gouda Demi Vieux affiné 6 mois développe de douces notes beurrées. Plus intense, le Gouda Vieux est affiné 12 mois et révèle ses notes de caramel et ses légers cristaux. Le Gouda au Cumin allie avec goût épice du cumin et la belle longueur en bouche d'une meule affinée 9 mois.



Hein van den Borne
Maître-fromager à Lutjewinkel

Notre savoir-faire

Les vaches à l'origine des Goudas Holland Master pâturent les vastes prairies de la région du Noord Holland au minimum 120 jours par an. Les goudas sont précieusement affinés sur des planches en bois comme le veut la tradition. Poreux par nature, le bois joue un rôle de régulateur d'humidité, donnant aussi au fromage une typicité singulière.

En accord avec



Le Gouda Vieux se marie parfaitement avec une salade estivale en lui apportant de légers accents sucrés tout en faisant ressortir la fraîcheur des crudités. Le Gouda au Cumin, avec ses saveurs épicées, ajoute une touche sucrée lors d'un apéritif sous toutes ses formes : cubes, bâtonnets, ...

Au verre



Les Goudas Holland Master s'associent parfaitement avec une bière blonde aux arômes prononcés de malt. Côté vin, privilégier des vins blancs qui allient légèreté et complexité aromatique tels qu'un Riesling ou un Gewürztraminer. Les amateurs de vin rouge trouveront leur bonheur avec un rouge léger et fruité du Val de Loire (ex. St Nicolas de Bourgueil, Saumur Champigny, ...).



le Comptoir du Fromage
POUR FROMAGERS AFFINEURS

Caractéristiques produits

- Forme: **Demi-meule.**
- Croûte: **Jaune orangé.**
- Pâte: **Colorée jaune avec graines de cumin, quelques petits trous.**
- Texture: **Ferme, souple.**
- Goût: **Cumin, épicé, intense.**

Caractéristiques fromagères

- Dénomination: **Gouda au Cumin ; Noord-Hollandse Gouda AOP**
- Mat. grasse sur poids total: **35 %**
- Ingrédients: **Lait** de vache pasteurisé, sel, cumin (1%), ferments lactiques, présure animale, conservateur : E251, colorant : Rocou. Croûte non destinée à être consommée contenant un conservateur de surface : E235.

Qualités nutritionnelles

- Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g
- Valeur énergétique: **1751 kJ, 422 kcal**
 - Matières grasses: **35 g**
dont acides gras saturés: **24 g**

- Glucides: **0 g** dont Sucres: **0 g**
- Protéines: **27 g**
- Sel: **2 g**

Caractéristiques techniques

GOUDA AU CUMIN HOLLAND MASTER

Unité consommateur	GTIN : 3 613290 000086 Code interne : 29614900 Dimensions mm (PxLxH) : 360 x 180 x 110 Poids net : 6,000 Kg Poids brut : 6,010 Kg
Colis	GTIN : 936 13290 00008 9 Nombre d'UC : 1 Dimensions mm (PxLxH) : 395 x 202 x 165 Poids net : 6,000 Kg Poids brut : 6,710 Kg
Palette	GTIN : 936 13299 00008 0 Nombre d'UC : 60 Dimensions mm (PxLxH) : 1200 x 800 x 1800 Poids net : 360,000 Kg Poids brut : 427,600 Kg Colisage : 6 colis x 10 couches – 60 colis par palette
Conservation	Température stockage : +4°C / +7°C Température livraison : +2°C / +8°C Hygrométrie % : 85
Distribution	Délai disponible à la vente arrivée 1 ^{er} entrepôt : 50 jours Agrément sanitaire : Z0005 EG Code douanier : 0406907800

Le Comptoir du Fromage : 33 avenue d'Auvergne BP 10383, 94154 Rungis Cedex - Tél. +33 (0)1 45 12 15 47 - Fax : +33 (0)1 45 12 15 48
SAS Les Fromagers Associés - Au capital de 37005 € - Siège social : 42, rue Rieussec - 78220 Viroflay
RCS VERSAILLES 349 542 415 - APE 4633 Z - TVA INTERCOMMUNAUTAIRE : FR 27 349 542 415

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

*Gouda au Cumin
Holland Master*





le Comptoir du Fromage
POUR FROMAGERS AFFINEURS

Caractéristiques produits

- Forme: Demi-meule.
- Croûte: Jaune orangé.
- Pâte: Colorée ivoire à jaune, avec quelques petits trous.
- Texture: Ferme, souple.
- Goût: Fruité, beurré, légèrement salé.

Gouda Demi Vieux
Holland Master



Caractéristiques fromagères

- Dénomination: Gouda Demi Vieux ; Noord-Hollandse Gouda AOP
- Mat. grasse sur poids total: 35 %
- Ingrédients: Lait de vache pasteurisé, sel, ferments lactiques, présure animale, conservateur : E251, colorant : Rocou. Croûte non destinée à être consommée contenant un conservateur de surface : E235.

Qualités nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

- Valeur énergétique: 1712 kJ, 413 kcal
- Matières grasses: 34 g
dont acides gras saturés: 23 g
- Glucides: 0 g dont Sucres: 0 g
- Protéines: 26 g
- Sel: 1,9 g

Caractéristiques techniques

GOUDA DEMI VIEUX HOLLAND MASTER

Unité consommateur	GTIN : 3 613290 000727 Code interne : 20147300 Dimensions mm (PxLxH) : 360 x 180 x 110 Poids net : 5,600 Kg Poids brut : 5,610 Kg
Colis	GTIN : 936 13290 00072 0 Nombre d'UC : 2 Dimensions mm (PxLxH) : 395 x 395 x 143 Poids net : 11,200 Kg Poids brut : 11,920 Kg
Palette	GTIN : 936 13299 00058 5 Nombre d'UC : 120 Dimensions mm (PxLxH) : 1200 x 800 x 1580 Poids net : 672,000 Kg Poids brut : 740,200 Kg Colisage : 6 colis x 10 couches - 60 colis par palette
Conservation	Température stockage : +4°C / +7°C Température livraison : +4°C / +7°C Hygrométrie % : 85
Distribution	Délaï disponible à la vente arrivée 1 ^{er} entrepôt : 60 jours Agrément sanitaire : Z0005 EG Code douanier : 0406907800

Le Comptoir du Fromage : 33 avenue d'Auvergne BP 10383, 94154 Rungis Cedex - Tél. +33 (0)1 45 12 15 47 - Fax : +33 (0)1 45 12 15 48
SAS Les Fromagers Associés - Au capital de 37005 € - Siège social : 42, rue Rieussec - 78220 Viroflay
RCS VERSAILLES 349 542 415 - APE 4633 Z - TVA INTERCOMMUNAUTAIRE : FR 27 349 542 415

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



le Comptoir du Fromage
POUR FROMAGERS AFFINEURS

Caractéristiques produits

- Forme: **Demi-meule.**
- Croûte: **Jaune orangé.**
- Pâte: **Régulièrement colorée ivoire à jaune, quelques petits trous.**
- Texture: **Ferme, souple.**
- Goût: **Puissant, arômes de caramel au beurre salé.**

Caractéristiques fromagères

- Dénomination: **Gouda Vieux ; Noord-Hollandse Gouda AOP**
- Mat. grasse sur poids total: **35 %**
- Ingrédients: **Lait** de vache pasteurisé, sel, ferments lactiques, présure animale, conservateur : E251, colorant : Rocou. Croûte non destinée à être consommée contenant un conservateur de surface : E235.

Qualités nutritionnelles

- Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g
- Valeur énergétique: **1762 kJ, 425 kcal**
 - Matières grasses: **35 g**
dont acides gras saturés: **24 g**

- Glucides: **0 g** dont Sucres: **0 g**
- Protéines: **27 g**
- Sel: **2 g**

Caractéristiques techniques

GOUDA VIEUX HOLLAND MASTER

Unité consommateur	GTIN : 3 613290 000024 Code interne : 29611900 Dimensions mm (PxLxH) : 350 x 175 x 110 Poids net : 4,900 Kg Poids brut : 4,910 Kg
Colis	GTIN : 936 13290 00002 7 Nombre d'UC : 2 Dimensions mm (PxLxH) : 395 x 390 x 127 Poids net : 9,800 Kg Poids brut : 10,400 Kg
Palette	GTIN : 936 13299 00002 8 Nombre d'UC : 120 Dimensions mm (PxLxH) : 1200 x 800 x 1420 Poids net : 588,000 Kg Poids brut : 649,000 Kg Colisage : 6 colis x 10 couches - 60 colis par palette
Conservation	Température stockage : +4°C / +7°C Température livraison : +2°C / +8°C Hygrométrie % : 85
Distribution	Délai disponible à la vente arrivée 1 ^{er} entrepôt : 60 jours Agrément sanitaire : Z0005 EG Code douanier : 0406907800

Le Comptoir du Fromage : 33 avenue d'Auvergne BP 10383, 94154 Rungis Cedex - Tél. +33 (0)1 45 12 15 47 - Fax : +33 (0)1 45 12 15 48
SAS Les Fromagers Associés - Au capital de 37005 € - Siège social : 42, rue Rieussec - 78220 Viroflay
RCS VERSAILLES 349 542 415 - APE 4633 Z - TVA INTERCOMMUNAUTAIRE : FR 27 349 542 415

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Gouda Vieux
Holland Master

