

Gouda Bio

Gouda élaboré à partir de lait issu de l'agriculture biologique, pain de 2,5 à 3,5 kg.

Une fois portionné, le gouda se consomme tel quel, accompagné d'une tranche de pain. En cuisine, on l'emploie aussi bien détaillé en cubes dans une salade que fondu dans une tarte salée.

Ce fromage originaire de Hollande tire son nom de la ville de Gouda, où se déroule une fois par semaine entre avril et août un marché très typique, avec notamment transports des meules de gouda sur des charrettes et négociations des prix à l'ancienne. Avec l'édam, c'est l'un des fromages hollandais les plus populaires à travers le monde. La Hollande, qui s'impose d'ailleurs comme le plus important pays exportateur de fromages, expédie annuellement les deux tiers de sa production à l'étranger, soit en moyenne 433 000 tonnes de fromages (toutes variétés confondues). On note que nos offres sont fabriquées à partir de lait pasteurisé, ce qui n'a rien d'étonnant, puisque c'est le cas de la majorité des goudas commercialisés en France. Sachez toutefois qu'il en existe au lait cru et que ces derniers possèdent des saveurs et des arômes beaucoup plus subtils que les goudas que nous avons l'habitude de déguster. Leur goût va aussi dépendre de la durée d'affinage qui, si elle n'est pas communiquée dans notre tableau comparatif, peut aller de 6 semaines à 24 mois. Par ailleurs, si nos offres de gouda sont présentées en pain rectangulaire, il ne s'agit bien entendu pas de la forme classique du fromage. Nos pains ont en fait été découpés dans des meules, puis emballés sous vide, ce qui explique l'absence de croûte. Attention, car comme pour l'emmental, nos offres devront être consommées rapidement une fois le sachet entamé.



Question d'un acheteur

Peut-on consommer la croûte du gouda ?

Cela dépend de la nature de la croûte. Si elle a été paraffinée ou cirée, comme c'est souvent le cas, elle est considérée comme impropre à la consommation. Par contre, si elle est naturelle vous pouvez la manger. Attention néanmoins, car des bactéries pathogènes telles que la listéria s'y développent fréquemment. Les femmes enceintes doivent donc s'abstenir de la consommer. Notons toutefois que la question ne se pose pas pour les produits de notre sélection, puisque les pains de gouda proposés sont dépourvus de croûte.

Suggestions du chef

Astuces/Idees

Pour une saveur sucrée-salée, faites macérer les cubes de gouda destinés à vos salades composées dans un mélange d'huile de noix, de vinaigre balsamique blanc et de miel.

Thèmes & Recettes

Les Pays-Bas : Salade d'endives à la mode hollandaise
Les vacances : Pizza 4 fromages

Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	Matières grasses	dont AGS	Sel	Calcium	Industriels Marque
BIOFINESSE	09105	343 kcal	23,0 %	< 0,1 %	26,0 %	16,0 %	NC	800 mg	OMA BEER Oma Beer
FRANCE FRAIS	561633	362 kcal	22,8 %	traces	30,4 %	20,5 %	1,7 g	728 mg	PER INTER Ready For You
PRO A PRO	272667	362 kcal	22,8 %	traces	30,4 %	20,5 %	1,7 g	728 mg	PER INTER Ready For You
TRANSGOURMET	800099	362 kcal	22,8 %	traces	30,4 %	20,5 %	1,7 g	728 mg	PER INTER Ready For You

Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	Label de qualité	Éligible au programme lait et fruit à l'école	Durée d'affinage	Type de lait et %	Autres ingrédients	Industriels Marque
BIOFINESSE	09105	pain rectangulaire, dimensions NC, pâte pressée non cuite		oui	NC	lait de vache pasteurisé % NC	ferments lactiques % NC, présure microbienne % NC	OMA BEER Oma Beer
FRANCE FRAIS	561633	pain rectangulaire, 30 x 10 x 12 cm, pâte pressée non cuite		oui	NC	lait de vache pasteurisé 97,3 %	ferments lactiques 1 %, coagulants < 1 %	PER INTER Ready For You
PRO A PRO	272667	pain rectangulaire, 30 x 10 x 12 cm, pâte pressée non cuite		oui	NC	lait de vache pasteurisé 97,3 %	ferments lactiques 1 %, coagulants < 1 %	PER INTER Ready For You
TRANSGOURMET	800099	pain rectangulaire, 30 x 10 x 12 cm, pâte pressée non cuite		oui	NC	lait de vache pasteurisé 97,3 %	ferments lactiques 1 %, coagulants < 1 %	PER INTER Ready For You

	Référence	Allergène	Origine matières premières	Pays de transformation	DLC	Durée de conservation après ouverture	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BIOFINESSE	09105	lait	Allemagne	Allemagne	total : 42 jours, garantie client : NC	NC	2,5 kg, sous vide, film PA/PE, 4 x 2,5 kg	OMA BEER Oma Beer
FRANCE FRAIS	561633	lait	UE	Hollande	total : 70 jours, garantie client : 30 jours	48 heures	3,5 kg, sous vide, film plastique contact alimentaire, 2 x 3,5 kg	PER INTER Ready For You
PRO A PRO	272667	lait	UE	Hollande	total : 70 jours, garantie client : 30 jours	48 heures	3,5 kg, sous vide, film plastique contact alimentaire, 2 x 3,5 kg	PER INTER Ready For You
TRANSGOURMET	800099	lait	UE	Hollande	total : 70 jours, garantie client : 30 jours	48 heures	3,5 kg, sous vide, film plastique contact alimentaire, 2 x 3,5 kg	PER INTER Ready For You

Nos offres de gouda, tout comme l'ensemble des autres fromages de notre comparatif, sont éligibles au programme « lait et fruit à l'école ». Depuis août 2017, ce nouveau dispositif remplace en effet le programme « lait aux écoles », dans lequel les fromages affinés apparaissaient dans différentes catégories suivant leurs caractéristiques (catégories III, IV, V ou IIIB, IVB, VB pour les fromages biologiques). Aujourd'hui, seuls les fromages biologiques ou bénéficiant d'un signe de qualité (Label Rouge, AOP, IGP...) sont éligibles dans ce nouveau programme. Toutefois, pour pouvoir bénéficier des subventions accordées par l'Etat, il faut également mettre en place auprès des élèves bénéficiaires, des mesures d'accompagnement pédagogique (intervention en classe, atelier cuisine, dégustation, visite de ferme...).

