

OLD AMSTERDAM: “PERFECTE PER A TAPES”

El formatge

- Producte **làctic** elaborat a partir de la quallada de la llet pura, de la llet desnatada o de l'enriquida amb nata (greix de la llet).
- **Composició:** proteïnes (7%-34%), greixos (22%-47%), **calci**, fòsfor, vitamina A i vitamines del grup B, entre altres.
- **Classificació** segons:
 - L'origen de la llet
 - El procés d'elaboració
 - La textura de la pasta
 - La textura de l'interior
 - El contingut de greix
- Diferents **tipus de formatge:** Brie, Brie de cabra, Camembert, Cheddar, Cottage, Emmental, Feta, Gorgonzola, Gouda, Gruyère, Idiazábal, Manxec, De Maó, Mató, Parmesà, Rocafort, etc.



OLD AMSTERDAM: “PERFECTE PER A TAPES”

Old Amsterdam

- Formatge **curat** de llet de vaca similar al formatge Gouda.
- Es caracteritza per un **sabor i un caràcter molt intensos**.
- El creador tenia com a objectiu: **elaborar un formatge que fos savorós, lleugerament dolç, molt suau i cremós**.
- Ha guanyat molts **premis internacionals**.

Composició nutricional

(per 100g de formatge)

Quantitat

Valor energètic	418 kcal
Proteïnes	29g
Hidrats de Carboni	0g
Greix	35g

