

OLD AMSTERDAM: “PERFECTO PARA TAPAS”

El queso

- Producto **lácteo** elaborado a partir de la cuajada de la leche pura, de la leche desnatada o de la enriquecida con nata (grasa de la leche).
- **Composición:** proteínas (7%-34%), grasas (22%-47%), **calcio**, fósforo, vitamina A i vitaminas del grupo B, entre otras.
- **Clasificación** según:
 - El origen de la leche
 - El proceso de elaboración
 - La textura de la pasta
 - La textura del interior
 - El contenido de grasa
- Diferentes **tipos de queso:** Brie, Brie de cabra, Camembert, Cheddar, Cottage, Emmental, Feta, Gorgonzola, Gouda, Gruyère, Idiazábal, Manchego, De Maón, Mató, Parmesano, Roquefort, etc.



OLD AMSTERDAM: “PERFECTO PARA TAPAS”

Old Amsterdam

- Queso **curado** de leche de vaca similar al queso Gouda.
- Se caracteriza por un **sabor y un carácter muy intensos**.
- El creador tenía como objetivo: **elaborar un queso sabroso, ligeramente dulce, muy suave y cremoso**.
- Ha ganado muchos **premios internacionales**.

Composición nutricional

(por 100g de queso)

Cantidad

Valor energético	418 kcal
Proteínas	29g
Hidratos de Carbono	0g
Grasa	35g

