

## Maasdammer

Maasdam è un tradizionale formaggio olandese a pasta semidura a base di latte di mucca. La sua caratteristica principale sono gli 'occhi' (buchi) che compongono la maggior parte del formaggio. Il formaggio è stato creato nei primi anni del 1990 come alternativa al più costoso formaggio Emmental svizzero. È un formaggio grasso con un minimo di grasso 45%. Anche se simile all' Emmental, il Maasdam contiene più umidità, rendendolo più elastico. Quasi il 15% della produzione di formaggio olandese è costituito dal Maasdam.

La maturazione è più veloce di altri formaggi olandesi, è pronto per la vendita da 4 a 12 settimane. Il guscio esterno del formaggio è cerato con una scorza liscia simile a Gouda, giallo o naturale lucidato. All'interno la pasta è un semi-dura, di colore giallo pallido con grandi occhi. Ha un sapore dolce, burroso, di nocciola, con uno sfondo fruttato. Se consumato giovane, ha un sapore delizioso con un panino o come spuntino. Saziate il vostro palato facendo sciogliere il formaggio su sformati, zuppe o fondute.