



Tomme Fleurette de Rougemont

Fromagerie Fleurette Sàrl
Waadtland, CH

Der Tomme Fleurette aus dem Kanton Waadt, ist ein Tomme Vaudoise im Quadrat. Während der normale Tomme Vaudoise sehr jung gegessen wird, erlaubt Arnaud Guichard seinem Käse eine 14-tägige Reifezeit. Als Resultat entwickelt sich der kleine Rohmilchkäse zu einer ausserordentlichen und geschmackvollen Spezialität. Am besten schmeckt der Tomme Fleurette, wenn sein Inneres schon crèmeig ist und zusammen mit einem Glas frischen Weisswein!

Daten

Artikelnummer: **6710**

Milchart: **Kuh**

Milchbehandlung:
roh

Festigkeit: **weich**

Reifezeit: **14 Tage**

Gewicht: **170g**

Fett i. Tr.: **45%**

Äusseres: **Weisschimmel**

Laktosefrei: **Nein**

Verkaufs-Einheiten:
einzelne Stück

Lab: **tierisch**