

# Hennart TOMME FERMIERE à L'AIL DES OURS

CREATEUR DE PLAISIR AU QUOTIDIEN



## Herstellung

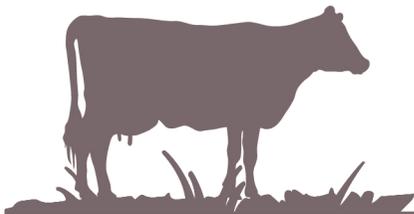
Unsere bäuerliche Tomme wird mit 30 l Milch produziert und wiegt ca. 3,5 kg. Die Technologie und die Pflege während der Reifung des Käses ergeben einen weichen und mit Mineralien angereicherten Teig. Dem Käseteig ist Bärlauch untergemischt. Diese Pflanze ist ein Leckerbissen für die Bären nach dem Winterschlaf und wächst wild im Niederwald oder entlang den Bachufern. Sie verleiht unserer Tomme den leichten Knoblauchgeschmack. Was nicht zu unterschätzen ist: sie ist reich an Vitamin C. Sie findet ihren Platz auf einer Käseplatte oder in kleine Würfel geschnitten im Salat und ist heiss als Raclette sehr beliebt.

## Geschichte...

Wir haben diesen Bauernhof ausgewählt, der ungefähr 170 Kühe der Rasse Holstein zählt. Aus den Niederlanden stammend, hat sich unser Produzent vor über 20 Jahren im Herzen des Elsass eingerichtet.

Zwischen einem optimierten Herstellungsverfahren und der Verbundenheit zum Terroir, ähnelt dieser Käse stark einem Gouda.

Die flachen grünfarbigen Laibe in Ihrer Theke werden das Auge der Verbraucher anziehen und sie dazu bringen, diesen mysteriösen Käse zu probieren.



Halbfester Schnittkäse



2 Monaten



3,5 kg



Riesling, Pinot blanc, Tokay



Alsace / Lorraine