

Hennart TOMME FERMIERE à L'AIL DES OURS

CRÉATEUR DE PLAISIR AU QUOTIDIEN



Fabrication

Notre tomme fermière est fabriquée avec 30L de lait pour donner un fromage d'environ 3.5 kg. Sa technologie et les soins qui lui sont prodigués durant l'affinage engendrent une pâte souple et minéralisée.

Elle est parsemée à l'Ail des Ours, plante qui fait le délice des Ours après leur hibernation. Cette plante pousse sauvagement dans les sous bois ou le long des ruisseaux, elle vient parfumer notre tomme avec son goût léger d'ail et sa forte teneur en vitamine C.

En plus de sa place sur un plateau, ou coupé en dés dans une salade, son utilisation en raclette sera fortement appréciée.

Histoire...

Notre sélection s'est tournée vers cette ferme de 170 vaches de race Holstein. Originaire des Pays-Bas, notre producteur est installé depuis plus de 20 ans au cœur de l'Alsace. Avec une réflexion menée en parallèle entre une fabrication optimisée et le lien avec le terroir, notre fermier maîtrise ce fromage ressemblant fortement au gouda. Ces meules plates à talon convexe de couleur verte attireront l'œil des consommateurs dans votre rayon et les amèneront à vouloir goûter ce mystérieux fromage.



Alsace / Lorraine