

→ Alsacienne fermière



* Lait de vache

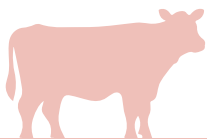
* Lait cru

* Bas-Rhin

* Explications

Élaborée à la ferme avec le lait riche et onctueux de vaches Jersiaises, notre tomme révèle une croûte naturelle aux reflets blancs et bruns. Sa pâte souple et fondante saura vous séduire par sa douceur et ses arômes raffinés : notes de noisette torréfiées, relevées d'une touche de foin. Un fromage gourmand et authentique, qui accompagne aussi bien un plateau convivial qu'une dégustation raffinée.

→ Colis de 2 pièces de 1.5 kilos



* Spécificités



Pâte pressée
non cuite



4 à 5 mois



1.5 kilos

