

Tommette fermière à l'Amer bière



* Lait de vache

* Lait cru

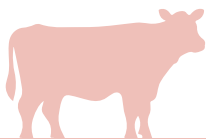
* Bas-Rhin

* Explications

Affinage unique à l'amer bière : le fromage frais est d'abord délicatement trempés pendant 24 heures dans une solution à l'amer bière, puis régulièrement lavés avec cette même préparation.

L'amer bière est une spécialité alsacienne, réalisée à partir de macérats de plantes et d'écorces d'agrumes. Utilisé traditionnellement pour aromatiser et relever la bière, il apporte ici des notes amères et fraîches qui subliment le caractère du fromage. Vous trouverez une texture souple et savoureuse grâce au lait des vaches Jersiaises, qui se marie à la perfection avec ses arômes.

→ Colis de 3 pièces de 350 grammes



* Spécificités



Pâte pressée
non cuite



6 à 8
semaines



350
grammes

