



Herstellung

Sobald die Dickmilch geformt und in winzigen Körner geschnitten wurde, werden die zukünftigen Käse gewendet und aus der Form genommen.

Das Besondere an dieser kleinen Tomme ist, dass sie fettarm ist.

In Salzlake gesalzen, wird sich ihre hellgraue Schimmelrinde bilden : einige gelbliche Schimmelpunkte entwickeln sich dank der Flora des Kellers.

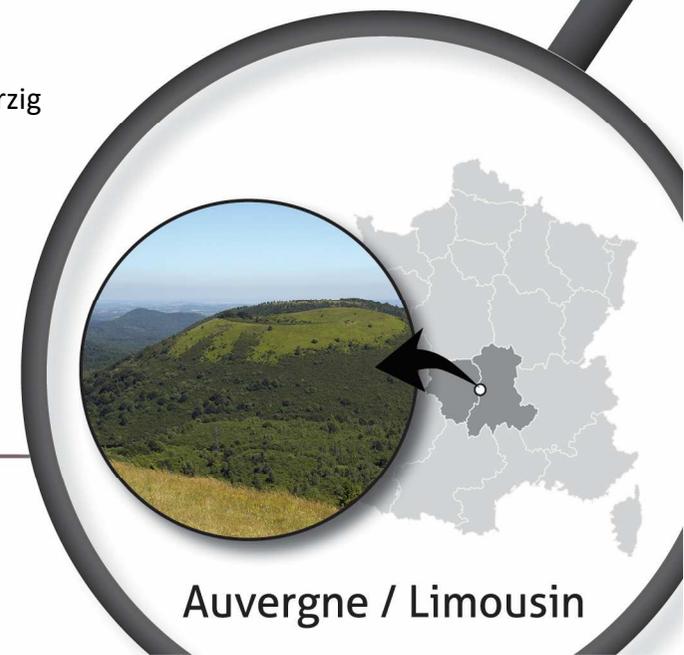
Der Teig ist weich und elfenbeinfarbig, ihr Geschmack ist mild und leicht säuerlich.

Geschichte...

Diese Tomme wird im AOP-Gebiet des Saint Nectaire hergestellt, und zwar von einem unserer Produzenten, den wir für seine regelmässige Produktion ausgewählt haben.

Sie wird aus Bergmilch hergestellt, die durch ihre Blumenvielfalt besonders reich ist. Die Käse profitieren von der Reifungsatmosphäre des Saint Nectaire AOP. Auf der Rinde entwickelt sich ein schöner Edelschimmel mit einem würzig holzigen Geruch.

Diese Tomme eignet sich für Kunden die fettarme Produkte wünschen.



Auvergne / Limousin