



## Tomme de Savoie PGI ca 1,7 kg

Mild, men likevel karakterfull fastost fra Frankrike laget på upasteurisert kumelk

Tomme de Savoie er en halvfast fransk ost som blir produsert av upasteurisert kumelk. Osten kommer som navnet indikerer fra Savoie, som ligger i Rhône-Alpes regionen Sør-Øst i landet. Under lagringen presser man vann ut av osten for å øke holdbarheten. Dette er en tradisjon fra gamle dager da det var nødvendighet for å sørge for å ha matrasjoner til de kalde vintrene oppe i fjellene der man var isolert fra omverdenen.

**Produktnummer**

955999

**EPD-nummer**

2851293

**Antall i kartong**

1



\* 2 8 5 1 2 9 3 \*

Tomme de Savoie er perfekt på ostebordet, som snacks eller i salater. Server den gjerne sammen med surdeigsbrød og plommesyltetøy eller andre søte tilbehør. Vi anbefaler å temperere osten for at smaken skal komme til sin rett.

Framstilt av rå melk.

Dette er en raffinert ost med et rustik utende. Konsistensen er kompakt og elastisk. Overflaten er hard og noen ganger dekket med naturlig grå- og hvitmugg, i disse tilfellene spises ikke skorpen. Ostemassen har en lys gul farge med lett hullsetting. Smaken er mild og noe syrlig med preg av melkesødme, nøtter og smør. Duften kan beskrives som blomsteraktig og frisk.

Fasthet



Fylldighet



Skarphet

