Tomme de Savoie IGP

Herkunftsland	Frankreich
Region	Savoyen
Marke	Fromagerie Masson
Produktart	Halbfester Schnittkäse
Gütesiegel	IGP – Indication Géographique Protegée
Gewicht	ca. 1,7kg
Tierart	Kuh
Milchbehandlung	Rohmilch
Artikelnummer	28016

Aussprache: Tom dö Sawoy

Vermutlich leitet sich der Name Tomme von tomos oder tomus ab – dem griechischen, beziehungsweise lateinischen ‚Wort für Scheibe oder Stück. Damit werden im Allgemeinen kleine runde Laibe bezeichnet, die auf kleineren Höfen hergestellt werden.
Während seiner mindestens 35-tägigen Reifung in den Naturkellern bildet sich eine graue, „staubige“ Naturrinde. Der Teig ist sehr geschmeidig und zeigt eine sparsame, linsengroße Lochung.Der Geschmack ist aromatisch-mild.

Marken- & Gütesiegel

© 2018 DICKE FOOD MAKES FUN GmbH