



Tom le Fromager ca 1,9 kg

Tom le Fromager er en delikat og fruktig ost fra Normandie. Laget av pasteurisert kumelk.

Osten modnes i 4 måneder på treplanker i kjellerne til Chef-du-Pont ostefabrikken i Normandie. Melken som brukes i produksjonen, hentes fra lokale gårdbrukere i hjertet av Isigny-regionen.

Produktnummer

906950

EPD-nummer

6343982

Antall i kartong

1



Osten er mild og er en anvendelig ost. Den egner seg utmerket til riving over pastaretter for å gi retten en ekstra kremhet, eller til gratinering på de fleste ovnsretter. Den smidige teksturen og fruktige smaken gjør osten til et flott tillegg til et variert osterbrett.

Tom le Fromager har en jevn og smidig tekstur som smelter i munnen. Den smidige teksturen gjør at man kan bruke ostehøvel på den.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

