


# Fiorella di Tomino ca 1,2 kg

Fiorella di Tomino er en elegant, blomsterformet triple-cream-brie laget av pasteurisert kumelk og fløte. Med sin silkemyke konsistens og milde, kremede smak med et hint av frisk syrlighet, er den perfekt til festbordet eller som en luksuriøs hverdagsnytelse.

Fiorella di Tomino er en tysk trippelkrem-brie fra Käserei Champignon i Bayern. Den skiller seg ut med sin unike form bestående av syv sammenkoblede "blomsterblader", inspirert av alpeblomster og gressene kuene beiter på om sommeren.

| | |
|---|---|
| **Produktnummer** | 905542 |
| **EPD-nummer** | 6803332 |
| **Antall i kartong** | 1 |

*6803332*

Fiorella di Tomino passer utmerket som en del av et ostefat, gjerne sammen med spekemat, honning eller nøtter. Den kan også grilles eller bakes hel for å få en varm, smeltende kjerne, perfekt servert med brød eller grønnsaker. Osten fungerer dessuten godt som topping i salater, eller som et raffinert innslag i antipasti.

Delikat og balansert med frisk melkesødme, smøraktig fylde og en mild syrlighet. Den kremede konsistensen gir en luksuriøs munnfølelse, og smaken utvikler seg til å bli mer aromatisk og nøttepreget med tiden.

