



Tomme de Brebis Papillon ca 4,5 kg

Fransk fåremelksost fra velkjente Papillon laget på pasteurisert melk.

Papillon er kjent for sin fantastiske roquefort, men her viser de at de også kan lage andre typer god ost av fåremelken. Med mange års erfaring og ekspertise og en stor mengde lidenskap gjør Papillon sitt ytterste for å presentere det beste innen fransk gastronomi.

Tomme de brebis kan brukes i salater, gratenger, paier eller serveres fra ostebordet med honning eller marmelade. Den er et veldig godt alternativ på ostefatet til de som ikke tåler kumelk.

Papillon har her laget en godt balansert ost med en behagelig mild fremtoning. Fåremelken er svært lite fremtredende, og ostemassen er halvfast.