

Tomme Moléson



Dieser kleine Weichkäse ist eine typische Schweizer Spezialität. Der Tomme Moléson ist leicht und mild im Geschmack. Sein Teig ist weich und cremig, mit einer feinen, weissen, seidigen Rinde; im Mund ist er sehr angenehm. Der Tomme mit seinem leicht säuerlichen Geschmack wird jung und frisch gegessen. Er wird aus Rohmilch von Betrieben um den Gibloux hergestellt. Der Tomme ist vielseitig: ob Pick-nick, Apéro, Käseplatte, lauwarm auf einem Salatbett, zu einem knusprigen Stück Brot, zu einem Glas trockenen, frischen Weisswein - er passt immer.

Produzenten