Tommes Moléson

Ce petit fromage est une spécialité typiquement helvétique. La tomme Moléson a un goût léger et délicat. Sa pâte est très souple et onctueuse, avec une croûte fine, blanche et soyeuse très agréable en bouche. La tomme s’apprécie jeune et fraîche, dans sa robe blanche et avec un goût légèrement acidulé. La tomme est fabriquée à base de lait cru provenant d’exploitations de la région du Gibloux. Elle se mange sous différentes formes; lors de pique-nique, apéritif, plateau de fromage, tiède déposée sur un lit de salade et s’accompagne à merveille de pain croustillant et d’un verre de vin blanc sec et frais.

Producteurs