



## Tomme de Savoie fra Pochat e fils

Osten er fremstillet af termiseret mælk. Her har vi en raffineret ost med et rustikt udseende. Tomme de Savoies overflade er dækket af en naturlig grå- og hvidskimmel, som man ikke skal lade sig afskrække af (dog anbefales det ikke at spise skorpen). Selve ostemassen har en flot lys, gul farve. Smagen er mild og samtidig fyldig og en anelse syrlig. Konsistensen er kompakt og elastisk.