

# Tomme de Savoie

## Bergkazen

Herkomst : Frankrijk

Melksoort : Koe

Gewicht : 1,8 kg



Dit is een van de lekkerste van de vele Franse 'tommes'. Hij wordt gemaakt in Savoie en Haute-Savoie, vlak bij de Zwitserse grens. Tomme betekent 'stuk' en is een verzamelwoord voor halfharde kazen. Deze tomme ziet er rustiek uit; de kenmerkende, harde, poederige korst is grijswit. Van binnen is hij licht ivoorwit, maar donkerder bij de rand. Hij is soepel met hier en daar wat gaatjes. De geur doet sterk aan gras, paddestoelen en karamel denken. De smaak is veel zoeter.

Serveer de tomme met brood en salade of fruit. Gegrild smaakt hij ook heerlijk!