

KÄSE: LA TOMME DE L'ILL*WALD

Mussig



[03 88 58 87 20](tel:0388588720)

@ Kontakt
 www.selestat-haut-koenigsbourg.com

**Fromagerie Goetz
67600 Mussig**

+ Beschreibung

Der Tomme de l'Ill*Wald, ein Käse mit dem Geschmack der Natur. Der im Herzen des elsässischen Ried entstandene Tomme de l'Ill*Wald verkörpert die perfekte Verbindung zwischen Terroir, Know-how und Respekt vor der Natur.

Er wird aus der Milch von Kühen hergestellt, die auf den feuchten Wiesen des Rieds weiden, und spiegelt den Reichtum einer lebendigen Landschaft wider, in der Wasser, Gras und Artenvielfalt harmonisch zusammenleben. Seine handwerkliche Herstellung wertet diese einzigartigen Wiesen des Rieds auf und trägt zur Erhaltung eines der letzten Feuchtgebiete im Elsass bei.

Unter seiner goldbraunen Rinde verbirgt sich ein weicher, zart schmelzender Teig mit zarten Kräuteraromen.

Ob pur, als Raclette oder Fondue – der Tomme de l'Ill*Wald erzählt mit jedem Bissen von der ganzen Großzügigkeit seiner Region.