



TABACCACCIO



Le Tabaccaccio est un fromage au lait de vache au caractère original. Il est affiné pendant au minimum 90 jours dans des feuilles de tabac et du rhum. Cette méthode d'affinage lui apporte des arômes riches, boisés et légèrement chaleureux. Une création surprenante, destinée aux amateurs de fromages aux profils atypiques.

Ce qui le rend unique

Un affinage insolite dans des feuilles de tabac et du rhum, pour une signature aromatique unique