



TOMME AUX HERBES DE PROVENCE



La Tomme aux Herbes de Provence est affinée en deux temps : d'abord en caves fraîches, puis avec un enrobage d'herbes de Provence sur la croûte. Leurs parfums se diffusent dans la pâte et lui apportent des notes aromatiques et méditerranéennes.

Ce qui le rend unique

Un double affinage qui permet aux herbes de Provence de parfumer naturellement la pâte