



TOMME SEGALA POIVRE TIMUT FERMIERE



La Tomme Ségala Poivre Timut Fermière est une petite tomme fermière affinée pendant 3 à 4 mois. Sa croûte céronnée cache une pâte douce et onctueuse. Le poivre Timut apporte une belle vivacité, avec des notes d'agrumes qui viennent réveiller le goût du fromage.

Ce qui le rend unique

*Une tomme fermière affinée 3 à 4 mois,
sublimée par les notes d'agrumes du
poivre Timut*