



Tomme Vaudoise Switzerland.

Die mild-cremige Weichkäsespezialität aus der Region Genfer See.

Tomme Vaudoise Switzerland ist die beste Empfehlung an jeder Käsetheke. Denn der cremig-milde Weichkäse aus dem waadtländischen Jura ist die cremig-milde Weichkäsespezialität aus der Schweiz und ein Käse für Genießer.

Tomme Vaudoise erblickte das Licht der Welt bereits im 17. Jahrhundert, in den Alphütten rund um den Lac de Joux, wo er ursprünglich nur im Sommer hergestellt wurde. Nach und nach gelangte er in die Ebenen und schließlich bis in die Kantone Waadt und Genf. Seit Anfang des vergangenen Jahrhunderts wird der Tomme Vaudoise im Genfer Land gefertigt.

Tomme Vaudoise ist ein Weichkäse mit kurzer Reifezeit, die ihm eine unnachahmliche Frische verleiht. In nur 7 bis 10 Tagen reift seine feine Rinde, unter der der zarte Milchgeschmack bewahrt bleibt. Weich und sämig, mit schönen Zeichnungen der Strohülle, ist der Tomme Vaudoise ein Produkt mit reiner Westschweizer Tradition.

Sein angenehm milchiger Geschmack macht Tomme Vaudoise zu einem echten Geheimtipp für Käsekenner. Ob als Bereicherung einer Käseplatte, als Dessert oder komplette Mahlzeit – Tomme Vaudoise garantiert einen Genuss der Extraklasse.





Tomme Vaudoise Switzerland. Der zartschmelzende Weichkäse aus der Region Genfer See.



Herkunft	Französischsprachige Westschweiz. Waadtländischer Jura.			
Aussprache	Tom Woduas.			
Herstellungsgebiet	Kantone Waadt und Genf.			
Rohstoff	Pasteurisierte Kuhmilch.			
Größe	Durchmesser 8–9 cm, Höhe ca. 2,5 cm.			
Besonderheit	Die bekannteste Weichkäsespezialität aus der Schweiz, nach alter Käsermeistertradition gefertigt.			
Rinde	Weiß und fein.			
Konsistenz	Cremig.			
Geschmack	Mild und milchig.			
Reife	7–14 Tage.			
Ernährungswerte im Durchschnitt pro 100 g	Wasser	55 g	Mineralstoffe	1,2 g
	Eiweiß	19 g	Kalorien	261 kcal
	Fett	21 g	Joules	1083 kJ
	Kohlenhydrate	0,1 g		