

PAUL DISCHAMP

MAÎTRE AFFINEUR

MAISON FONDÉE EN 1911

TOMME BLANCHE



ORIGINE & HISTOIRE DU FROMAGE

Notre Tomme au lait de montagne entier est un fromage à pâte molle et souple. Sa saveur légèrement acidulée présente des arômes fruités et sa croûte est fleurie d'un duvet gris. Le lait vient des producteurs implantés sur la zone lait de montagne se situant à plus de 700m d'altitude. Les troupeaux de vaches laitières pâturent dans les prairies issues du Parc régional des volcans d'Auvergne. Leur nourriture est composée d'une flore de montagne diversifiée et il en résulte un lait aux arômes uniques.

DESCRIPTION PRODUIT

Fromage au lait de vache de Montagne, pasteurisé, à pâte molle. La petite tomme blanche présente une croûte fine, fleurie blanche. Son goût est franc et doux, sa texture est souple, légèrement élastique, non friable.



LES + DISCHAMP



> Sélection des produits :

Pour toujours plus vous satisfaire nous sélectionnons avec soin les produits qui seront en phase avec vos attentes.

SUIVEZ NOUS SUR WWW.DISCHAMP.COM



CARACTERISTIQUES PRODUIT



- > Fromage à pâte molle, croûte fleurie
- > Ingrédients : Lait pasteurisé de vache origine France (seul allergène) – Présure - Ferments lactiques et d'affinage – Sel
- > Poids = ± 320g - Hauteur = ± 40mm - Diamètre = ± 90mm
- > Texture : Souple, pâte avec ouvertures
- > Croûte : Moisissures blanches, homogène
- > Pâte : Crème pâle à jaune pâle
- > Goût : Franc et savoureux

VALEURS NUTRITIONNELLES



	Portion de 100g	Portion de 30g
Valeur énergétique	330 Kcal / 1391 KJ	100.8 Kcal / 417.3 KJ
Protéines	19	5.7
Glucides	0.5	0.15
dont sucres	<0.5	<0.15
Graisses	28.5	8.55
dont AG saturés	16	4.8
Sel	1.5	0.45

CONDITIONNEMENT



	Entier
Température à réception	6°C +/-2°C
DLUO mini à réception	18 jours
Matériau emballage	Film plastique thermorétractable
Matériau suremballage	Caisse carton
Traçabilité	Code à 6 caractères
Conditionnement	Colis de 12 unités
Dimensions colis	40 x 28 x 11 cm
Code de vente EAN 13	3151820426727
Palettisation	6 colis par couche 6 couches par palette



A ACCORDER AVEC ...



Consommation :

- Toutes les saveurs de ce fromage se révèlent au moment de la dégustation, on peut donc le déguster sur une belle tranche de pain de campagne ou de pains aux graines pour faire ressortir ses arômes.

- Pour le vin pourquoi pas ne pas rester en Auvergne avec un Côtes d'Auvergne type chateaugay, il aurait suffisamment de coffre pour ne pas s'effacer face à l'ail et au poivre.

+ CONSO

- Produit très typique
- Produit idéal pour les consommateurs type enfant

+ DISTRIBUTEUR

- Produit consensuel