

PAUL DISCHAMP

MAÎTRE AFFINEUR

MAISON FONDÉE EN 1911

TOMME FRAICHE

ORIGINE & HISTOIRE DU FROMAGE

On consomme habituellement la tome fraîche *cuisinée* sous forme fondue. Elle entre traditionnellement dans la confection de plats originaires des régions de fabrication comme *l'aligot* et le retortillat de l'Aubrac ou la *truffade* et la *patranque* du Cantal, auxquels elle apporte pendant la cuisson un filant remarquable.

Son goût *lacté*, sa *légère acidité* et ses propriétés *fondantes* ont étendu son usage à la confection de gratins, tartes aux légumes, pizzas, tartes sucrées...

Dans la région de fabrication du saint-nectaire, on confectionne une brioche avec la tome fraîche issue de ce fromage.

DESCRIPTION PRODUIT

La tome fraîche, parfois appelée tome *d'aligot* est un *caillé fortement pressé*, légèrement fermenté et non salé à base de *lait de vache*, traditionnellement extrait du cycle de fabrication du fromage de Laguiole dans la région de l'Aubrac et du cantal ou du salers en Haute-Auvergne.



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



- > Tomme fraîche obtenue lors de la première étape de fabrication du Cantal
- > Ingrédients : Lait pasteurisé de vache entier origine France (seul allergène) – Présure – Chlorure de calcium – Ferments
- > Poids = ± 500gr - ± 1.5kg
- > Couleur de pâte : Crème, homogène
- > Texture : Fondante
- > Goût : Légèrement acidulé

VALEURS NUTRITIONNELLES



	Portion de 100g	Portion de 30g
Valeur énergétique	333 Kcal / 1579 KJ	99.9 Kcal / 473.7 KJ
Protéines	24	7.2
Glucides	1	0.3
dont sucres	<1	<0.15
Graisses	30	9
dont AG saturés	23	6.9
Sel	Traces	Traces

CONDITIONNEMENT



	500gr	1.5kg
Température à réception	4°C maxi	4°C maxi
DLUO mini à réception	21 jours	21 jours
Matériau emballage	Sachet sous vide	Sachet sous vide
Matériau suremballage	Caisse carton	Caisse carton
Traçabilité	Code à 9 caractères	Code à 9 caractères
Conditionnement	Colis de 10 unités	Colis de 4 unités
Dimensions colis	46 x 21x 17 cm	46 x 21x 17 cm
Code de vente EAN 13	3151820420992	3151820421098
Palettisation	6 colis par couche 6 couches par palette	6 colis par couche 6 couches par palette



A ACCORDER AVEC ...



Consommation :

- Plus insolite, l'accord avec une bière Ale blonde artisanale, goûteuse et rafraîchissante, séduira tous les amateurs de dégustations fromages et bières.

Les arômes houblonnés et fruités de la bière, ainsi que son amertume, complètent les saveurs de la fourme d'Ambert pour une découverte riche et harmonieuse.

+ CONSO

- Produit typique
- Transformable pour les préparations culinaire

+ DISTRIBUTEUR

- 2 formats disponibles