

PAUL DISCHAMP

MAÎTRE AFFINEUR

MAISON FONDÉE EN 1911

TOMME DE MONTAGNE PETIT & GRAND MODELE



ORIGINE & HISTOIRE DU FROMAGE

Imprégnée de toutes les saveurs des pâturages et de nos terroirs, cette tomme née au cœur de l'Auvergne bénéficie de l'appellation « montagne ». Le secret de fabrication de la tomme de Montagne réside dans la sélection de son lait, récolté à plus de 700 mètres d'altitude, la typicité des fourrages à cette altitude confère à cette tomme des arômes propres : authenticité et caractère, en sont les caractéristiques. Le lait utilisé garantit à ce fromage de véritables richesses aromatiques.

Sa belle croûte est duveteuse et sa pâte est souple, on déguste ce fromage en fin de repas sur un gourmand plateau ou cuisiné dans des gratins car la tomme fond très bien.

DESCRIPTION PRODUIT

Pour le plaisir des grands et des petits ce fromage représente l'association moderne entre un format de terroir typique et un produit allégé. Fromage allégé à pâte pressée non cuite, au lait de vache de montagne pasteurisé, affiné 15 jours minimum. Sa croûte est grise et sa texture souple et fondante. Son goût est fruité et légèrement acidulé. Elle existe en petit modèle de 500g et en grand modèle de 1,5kg environ.

Avec seulement 15% de matière grasse, enfin un fromage à consommer sans retenue...!



LES + DISCHAMP



> Suivis des producteurs laitiers

Nos techniciens laitiers apportent leur aide quotidienne à nos producteurs de lait. Ils les accompagnent sur l'ensemble des étapes de production : de la gestion des troupeaux, en passant par la traite puis la collecte du lait sur la zone.

SUIVEZ NOUS SUR WWW.DISCHAMP.COM



CARACTERISTIQUES PRODUIT



- > Fromage à pâte molle
- > Ingrédients : Lait pasteurisé de vache origine France (seul allergène) – Présure - Sel - Moisissures - Ferments lactiques et d'affinage – Rocou (E160b)
- > Poids = Grand modèle : 1,5kg ± 150g H= 3cm ± 10% D= 18cm ± 10%
Petit modèle : ± 500g H= 10cm ± 10% D= 8cm ± 10%
- > Texture : Souple, pâte avec ouvertures
- > Croûte : Grise (moisissures rouges à jaunes possibles)
- > Pâte : Crème à jaune coquille d'oeuf
- > Goût : Frais et doux, légèrement acidulé

VALEURS NUTRITIONNELLES



	Portion de 100g	Portion de 30g
Valeur énergétique	220 Kcal / 916 KJ	66 Kcal / 274.8 KJ
Protéines	21.5	6.45
Glucides	1.9	0.57
dont sucres	<0.6	<0.18
Graisses	14.0	4.2
dont AG saturés	8.5	2.55
Sel	1.4	0.42

CONDITIONNEMENT



	TM GM	TM GM X4	TM PM X6
Température à réception	6°C	6°C	6°C
DLUO mini à réception	30 jours	30 jours	30 jours
Matériau emballage	Papier paraffiné	Papier paraffiné	Papier paraffiné
Matériau suremballage	Caisse carton	Caisse carton	Caisse carton
Traçabilité	Code à 9 caractères	Code à 9 caractères	Code à 9 caractères
Conditionnement		Colis de 4 unités	Colis de 6 unités
Dimensions colis	48 x 23x 12 cm	48 x 23x 12 cm	40 x 28 x 11 cm
Code de vente EAN13	3151820426994	3151820426994	3151820426000
Palettisation	6 colis par couche 10 couches par palette	6 colis par couche 10 couches par palette	6 colis par couche 6 couches par palette



A ACCORDER AVEC ...



Consommation :
- Optez plutôt pour des vins blancs « gras » offrant un côté beurré des arômes de noisettes tels que le vin jaune du Jura ou bien un grenache blanc du Languedoc-Roussillon qui fera une alliance originale.

+ CONSO

- Label Lait de Montagne
- Produit sain, allégé en matière grasse

+ DISTRIBUTEUR

- Produit régulier
- Fraîche découpe facilitée par des produits moins souples, plus compacts