



Tomme de Brebis de Chambéry

AMBASSADE CHAMBERY



- **Code article** : BRCHY



*Photo non contractuelle



Pâte pressée non cuite



Lait thermisé de brebis



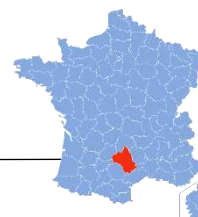
Poids moyen : 3 kg



Colisage : 2 pièces



Affinage minimum : 10 à 15 semaines



UN PEU D'HISTOIRE

Nous recevons cette tomme en blanc directement du plateau du Larzac, où elle est fabriquée. Dans cette région escarpée et aride, l'agriculture traditionnelle s'y est naturellement développée et tournée vers la production laitière ovine. Aujourd'hui, la brebis y est reine ! Ces agriculteurs ont su valoriser leur richesse par la fabrication de nombreux et merveilleux fromages à caractères. Nous accordons, avec cette tomme, la fabrication artisanale occitane avec notre affinage 100% savoyard.

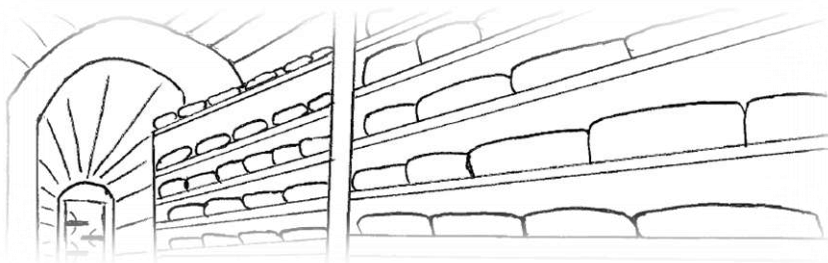
DESCRIPTIF



Affinage Artisanal Savoyard 100% Manuel

Ce fromage possède une pâte de couleur ivoire, assez ferme, dense et régulière. Son goût est frais, et à dominante lactique. Toute son originalité réside dans sa croûte colorée, et ses arômes de noisette : des éléments typiques de nos caves d'affinage. Une équation parfaite pour conquérir tous les palais et en mettre plein les yeux !

Cette tomme représente le compromis parfait entre prix et qualité. À déguster toute l'année.





Tomme de brebis de Chambéry

Code produit : BRCHY - 2

Date de création : 28/07/2022
Version : 2

① CARACTERISTIQUES GENERALES DU PRODUIT

Origine Du Lait	France
Lait Et Traitement	Lait de Brebis Thermisé
Famille De Produit	Pâte pressée non cuite
Affinage minimum	10 à 15 semaines
Nomenclature Statistique Douanière	04069069
Unité Consommateur (EAN13)	3760244488725
EAN Colis	93760244488728

② CARACTERISTIQUES EMBALLAGES

Colisage	Colis par 2
Type d'emballage	Carton et papier blanc
Poids brut du produit	3 kg la pièce
Diamètre d'une pièce	20 cm
Hauteur d'une pièce	10 cm

③ VALEURS NUTRITIONNELLES

Valeurs énergétique	1557 kJ / 376 kcal
Matières grasses	31g
dont acides gras saturés	21g
Glucides	2.6g
dont sucres	>0.5g
Protéines	22g
Sel	2.1g

④ CARACTERISTIQUES PHYSICOCHIMIQUES

Gras/sec	52%
Extrait sec	57%

⑤ LISTE DES INGREDIENTS

Lait de Brebis thermisé (Origine : France), sel, ferments LACTIQUES

⑥ CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Listéria monocytogènes	Non détection/25g
E Coli	< 1000ufc /g
Salmonelle	Non détection/25g
Staphylocoques à coagulase positive	< 1000ufc /g

⑦ QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Aspect	Pâte ivoire, croûte colorée
Texture	Pâte souple et dense
Gout	Frais et arôme de noisette

⑧ INFORMATIONS DIVERSES

Allergènes (d'après la Directive 2003/89/CE)	Lait et produits laitiers
OGM	Pas de présence d'OGM
Ionisation	Absence de produits ionisés
Contaminants	Conforme aux normes européennes en vigueur
Conservation	Maintenir à 8°C maximum
Numéro d'agrément sanitaire	FR 73.065.179

