



# Tomme de Chambéry

AMBASSADE CHAMBERY



- **Code article : TOCHY - 4**



\*Photo non contractuelle



Pâte pressée non cuite



Lait cru de vache



Poids moyen : 1.5 Kg



Colisage : 4 pièces



Affinage minimum : 60 jours

## UN PEU D'HISTOIRE



Cette tomme est née d'un partenariat entre une belle ferme et notre savoir-faire d'affineur. Quoi de meilleur que d'associer à une tomme fabriquée à la ferme, la flore exceptionnelle présente dans nos caves naturelles de Chambéry ! Cette flore apporte à nos fromages un goût unique et en sublime l'arôme !

## DESCRIPTIF



**Affinage Artisanal Savoyard 100% Manuel**

On retrouve dans l'assiette toutes les saveurs des pâturages ! Les deux mois d'affinage dans nos caves et les soins que nous lui prodiguons, lui donne tout le temps de parfaire sa beauté et de développer son fruité et sa souplesse.





# Tomme de Chambéry

AMBASSADE CHAMBERY



Date de création : 02/06/2021  
Version : 1

## ① CARACTERISTIQUES GENERALES DU PRODUIT

<b>Origine Du Lait</b>	France
<b>Lait Et Traitement</b>	Cru de Vache
<b>Famille De Produit</b>	Pâte pressée non cuite
<b>DDM/DLC</b>	60 jours
<b>Affinage</b>	2 mois minimum
<b>Nomenclature Statistique Douanière</b>	04069089
<b>Unité Consommateur (EAN13)</b>	3760244487117
<b>EAN Colis</b>	93760244487103

## ② CARACTERISTIQUES EMBALLAGES

<b>Colisage</b>	4 pièces en carton
<b>Type d'emballage</b>	Papier kraft
<b>Poids brut du produit</b>	1.5kg par pièce
<b>Hauteur</b>	5 à 8 cm
<b>Diamètre</b>	18 à 21 cm

## ③ VALEURS NUTRITIONNELLES

<b>Valeurs énergétique</b>	1510 kJ - 364 kcal
<b>Matières grasses</b>	29.1g
<b>dont acides gras saturés</b>	19.8g
<b>Glucides</b>	Traces
<b>dont sucres</b>	<0.2g
<b>Protéines</b>	25g
<b>Sel</b>	1.23g

## ④ CARACTERISTIQUES PHYSICOCHIMIQUES

<b>Gras/sec</b>	>45%
<b>Extrait sec</b>	>48%

## ⑤ LISTE DES INGREDIENTS

LAIT cru entier de vache (origine France), ferments LACTIQUES et présure traditionnel, sel

## ⑥ CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

<b>Listéria monocytogènes</b>	Non détection/25g
<b>Salmonelle</b>	Non détection/25g
<b>Staphylocoques à coagulase positive</b>	< 10000ufc /g

## ⑦ INFORMATIONS DIVERSES

<b>Allergènes (d'après la Directive 2003/89/CE)</b>	Lait et produits à base de lait
<b>OGM</b>	Absence
<b>Ionisation</b>	Absence de produits ionisés
<b>Contaminants</b>	Conforme aux normes européennes en vigueur
<b>Condition de conservation</b>	+4°C à +6°C

