



Tomme des Alpes affinée à Chambéry

AMBASSADE CHAMBERY



- **Code article : TOACHY**



Pâte pressée non cuite



Lait pasteurisé de vache



Poids moyen : 1.7 kg



Colisage : 4 pièces



Affinage minimum : 45 jours

*Photo non contractuelle

UN PEU D'HISTOIRE



Cette tomme nous arrive en blanc et est affinée dans nos caves, à Chambéry. Sa fabrication artisanale avec du bon lait de nos régions, associée à notre affinage maison rend cette tomme totalement unique et irrésistible !

DESCRIPTIF

Affinage Artisanal 100% Manuel



Elle se caractérise par une pâte ferme et souple, dotée de nombreux parfums légèrement acidulés. En bouche, elle vous surprendra par sa légèreté, sa douceur et son onctuosité. Cette tomme est à dominante lactique.





Tomme des Alpes affinée à Chambéry

AMBASSADE CHAMBERY



Date de création : 09.02.2024
Version : 1

① CARACTERISTIQUES GENERALES DU PRODUIT

Origine Du Lait	France
Lait Et Traitement	Pasteurisé de Vache
Famille De Produit	Pâte pressée non cuite
DDM	60 jours
Affinage	45 jours
Nomenclature Statistique Douanière	04069089
Unité Consommateur (EAN13)	3760244481498
EAN Colis	93760244481453

② CARACTERISTIQUES EMBALLAGES

Colisage	4 pièces
Type d'emballage	Carton
Poids net du produit	1.7kg la pièce
Hauteur	8cm
Diamètre	18cm

③ VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100G

Valeurs énergétique	1470 kJ – 354 kcal
Matières grasses	28.1 g
dont acides gras saturés	18.9 g
Glucides	1.1 g
dont sucres	<0.5 g
Protéines	24.2 g
Sel	2.06 g

④ CARACTERISTIQUES PHYSICOCHIMIQUES

Extrait sec	52-55%
-------------	--------

⑤ LISTE DES INGREDIENTS

LAIT pasteurisé de vache (origine France), sel, ferments **LACTIQUES**, enzyme coagulante.

⑥ CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Listeria monocytogenes	Non détection/25g
E.Coli	< 100 ufc /g
Staphylocoques à coagulase positive	< 100 ufc /g

⑦ CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect	Croûte fleurie de couleur grise
Texture	Onctueuse en bouche
Pâte	Pâte souple, ferme, coupe franche avec quelques ouvertures de petites tailles

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
Condition de conservation	Maintenir entre +4°C et +8°C maximum
Numéro d'agrément sanitaire	FR 73.065.179 CE

