



Tomme de montagne au lait cru

AMBASSADE CHAMBERY



- Code article : TOMCHY



Pâte pressée non cuite



Lait cru de vache



Poids moyen : 1.7 kg



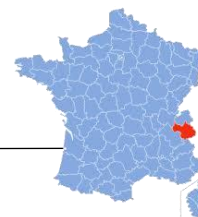
Colisage : 4 pièces



Affinage minimum : 45 jours

*Photo non contractuelle

UN PEU D'HISTOIRE



Cette tomme nous arrive en blanc d'une coopérative savoyarde et est affinée dans nos caves, à Chambéry. Sa fabrication artisanale avec du bon **lait cru de Savoie**, associée à notre affinage maison rend cette tomme totalement unique.

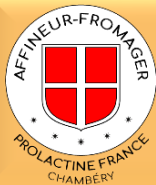
DESCRIPTIF



Affinage Artisanal Savoyard 100% Manuel

C'est une tomme de caractère à la texture ferme à crayeuse, qui cache un goût plutôt typé, fruité, animal, grâce à sa fabrication au lait cru. Ses arômes sont équilibrés, légèrement acidulés, et assez longs en bouche.





Tomme de montagne au lait cru

AMBASSADE CHAMBERY



Date de création : 19/02/2024
Version : 1

① CARACTERISTIQUES GENERALES DU PRODUIT

Origine Du Lait	France
Lait Et Traitement	Cru de Vache
Famille De Produit	Pâte pressée non cuite
DDM	65 jours
Affinage	45 jours
Nomenclature Statistique Douanière	04069089
Unité Consommateur (EAN13)	3760244481764
EAN Colis	93760244489718

② CARACTERISTIQUES EMBALLAGES

Colisage	4 pièces
Type d'emballage	Carton
Poids net du produit	1.7 kg environ/ pièce
Hauteur	7 cm
Diamètre	20 cm

③ VALEURS NUTRITIONNELLES pour 100g

Valeurs énergétique	1475 kJ – 355 kcal
Matières grasses	28g
dont acides gras saturés	17.3g
Glucides	1.74g
dont sucres	<0.2g
Protéines	24.1g
Sel	1.45gg

④ CARACTERISTIQUES PHYSICOCHIMIQUES

Gras/sec	48% minimum
Extrait sec	Environ 56%

⑤ LISTE DES INGREDIENTS

LAIT cru entier de vache (origine France), sel, ferments LACTIQUES, présure animale.

⑥ CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Listeria monocytogenes	Non détection/25g
Salmonelle	Non détection/25g
Staphylocoques à coagulase positive	< 10 000 ufc /g
E.coli	< 10 000 ufc/g

⑦ INFORMATIONS DIVERSES

Allergènes (d'après la Directive 2003/89/CE)	Lait et produits à base de lait
OGM	Absence
Ionisation	Absence de produits ionisés
Contaminants	Conforme aux normes européennes en vigueur
Condition de conservation	A conserver entre +4°C et +8°C
Numéro d'agrément sanitaire	FR 73.065.179 CE

