



Tomme de Brebis Alpine Affinage Cave

Nouveauté
2025

- **Code article : BRTA**



*Photo non contractuelle



Pâte pressée non cuite



Lait pasteurisé de brebis



Poids moyen : 4.5 kg



Colisage : 1 pièce



Affinage minimum : 11 semaines

Descriptif _____ Affinage artisanal dans nos caves naturelles

Ce fromage se caractérise par une pâte ivoire, souple et homogène. Il a une saveur fraîche, avec une prépondérance lactique. Sa particularité se trouve dans sa croûte colorée, caractéristique que l'on retrouve typiquement dans nos caves d'affinage. Une formule idéale pour séduire tous les palais et impressionner visuellement !



Nous recevons cette tomme en blanc directement d'Aveyron où elle est fabriquée avec du lait 100% Aveyronnais. 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.



Tomme de Brebis Alpine Affinage Cave

Nouveauté
2025

Code produit : BRTA_V

Date de création : 17/03/25

Version : 2

MAI : 17.04.2025

① CARACTERISTIQUES GENERALES DU PRODUIT

Origine Du Lait	France
Lait Et Traitement	Lait de Brebis Pasteurisé
Famille De Produit	Pâte pressée non cuite
Affinage minimum	11 semaines
Nomenclature Statistique Douanière	04069069
Unité Consommateur (EAN13)	3760244483041
EAN Colis	93760244483044

② CARACTERISTIQUES EMBALLAGES

Colisage	x1
Type d'emballage	Carton et papier blanc
Poids net du produit	4.5 kg la pièce
Diamètre d'une pièce	22 cm
Hauteur d'une pièce	9 cm

③ VALEURS NUTRITIONNELLES pour 100g

Valeurs énergétiques	1612 kJ / 389 kcal
Matières grasses	33g
dont acides gras saturés	21g
Glucides	2.0g
dont sucres	<0.5g
Protéines	22g
Sel	1.6g

④ CARACTERISTIQUES PHYSICOCHIMIQUES

Gras/sec	55%
Extrait sec	55%

⑤ LISTE DES INGREDIENTS

LAIT de brebis pasteurisé (Origine France), sel, présure, ferments **LACTIQUES** et d'affinage.

⑥ CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

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

⑦ QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Aspect	Pâte ivoire
Texture	Pâte souple et homogène
Gout	Frais, légèrement salé

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 CE

