

Une solution adaptée à vos usages

Produit conforme au cahier des charges de l'Indication Géographique Protégée.



Fromage à pâte pressée non cuite



Lait pasteurisé



Vache



Affinage 45 jours minimum

Conformément à la réglementation en vigueur

La Tomme des Pyrénées est protégée par une Indication Géographique Protégée (IGP), qui garantit une qualité liée à son origine géographique. Ce fromage à pâte pressée non cuite exclusivement fabriqué à partir de lait de vache pasteurisé à une pâte de couleur ivoire souple, parsemée de nombreuses ouvertures réparties sur l'ensemble de la tranche. La Tomme des Pyrénées offre un goût agréable et franc, délicatement acidulé. Ses fonctionnalités et son goût seront un gage de réussite pour la réalisation de vos recettes.

Ingrédients

Lait, pasteurisé de vache (origine France); sel ; présure ; ferments lactiques ; colorants de croûte : E150c, E160b, E153 ; conservateurs de croûte : E235

À conserver au frais à +8°C maximum

Caractéristiques organoleptiques

Aspect

Croûte au joli duvet marron-gris, pâte souple, couleur ivoire.



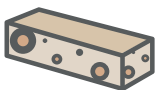


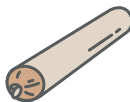
Texture

Pâte souple, fondante en bouche.

Goût

Saveur lactique, douce et fraîche, sans amertume.

Présentations

MEULES / BLOCS	RÂPÉS	LONGES	CUBES COSSETTES	TRANCHES	BOYAUX/OUTRES
					
✓					

✓ Présentations standards

⚙️ Présentations sur demande

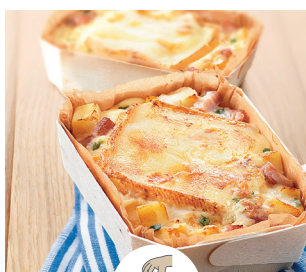
Tomme des Pyrénées IGP

— Tomme Dorée



SODIAAL
FROMAGES
Ingrédients

Vos usages



Topping

Pizza • Plâts cuisinés
Crackers • Lasagnes



Tranchage

Sandwich • Burgers
Cordon bleu • Croque-monsieur



Assemblage

Plâts cuisinés
Salades • Sandwich
Burgers • Croque-monsieur



Mixing

Sauces • Soupes
Garnitures

Valeurs nutritionnelles

Critères physico-chimiques	Norme
Extrait sec total en %	≥ 56
Gras/ sec en %	≥ 50
Critères nutritionnels	Valeurs indicatives moyennes pour 100g de produit
Valeur énergétiques en KJ	1564
En Kcal	377
Matières grasses dont AGS en g	31 22
Glucides en g dont sucres en g	1,5 0,5
Protéines en g	23
Sel en g Sodium en g	1,80 0,72
Calcium en mg Valeurs nutritionnelles de référence : 800 mg	623

Gamme « les Labellisés »

Découvrez tous les fromages labellisés de la gamme :

Emmental Français Est-Central IGP Grand Cru Label Rouge, Gruyère IGP France, Cantal AOP, Tomme des Pyrénées IGP, Ossau-Iraty AOP, Bleu d'Auvergne AOP, Fourme d'Ambert AOP, Saint-Nectaire AOP, Comté AOP, Roquefort AOP, Munster AOP, Brie de Meaux AOP, Beaufort AOP



Pour en savoir plus sur ce fromage ou pour des solutions sur-mesure, contactez le service commercial.