

# Tomme des Pyrénées IGP

## Tomme dorée



SODIAAL  
**FROMAGES**  
Ingrédients



 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.

### Types de découpe

MEULES - BLOCS



RÂPÉS



LONGES



CUBES - COSSETTES



TRANCHES



BOYAUX - OUTRES



✓ Types de découpe standard

🔍 Types de découpe sur demande

✗ Types de découpe non disponibles

### 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.

# Tomme des Pyrénées IGP

## Tomme dorée



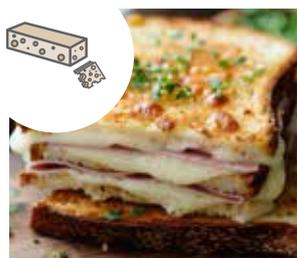
SODIAAL  
**FROMAGES**  
Ingrédients

### Vos usages



#### Topping

Pizzas • Plats cuisinés  
Crackers • Lasagnes



#### Tranchage

Sandwichs • Cordons bleus  
Burgers • Croque-monsieur



#### Assemblage

Plats cuisinés  
Salades • Sandwichs  
Burgers • Croque-monsieur



#### Mixing

Sauces • Soupes  
Garnitures

### Valeurs nutritionnelles

Critères physico-chimiques	Norme
Extrait sec total	≥ 56 %
Gras/ sec	≥ 50 %
Critères nutritionnels	Pour 100 g de produit
Valeur énergétiques	1 564 KJ 377 Kcal
Matières grasses dont AGS	31 g 22 g
Glucides dont sucres	1,5 g 0,5 g
Protéines	23 g
Sel Sodium	1,8 g 0,72 g
Calcium Valeurs nutritionnelles de référence : 800 mg	623 mg

Découvrez notre coopérative et tous les fromages labellisés de la gamme



- Emmental IGP Label Rouge
- Gruyère IGP
- 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

Besoin d'informations ? Contactez-nous : [sf@sodiaal.fr](mailto:sf@sodiaal.fr) | ☎ +33 (0)4 50 33 74 73

