

La Tomette des Consuls au lait cru de brebis issu de laits de qualité, récoltés sur le causse aveyronnais (pas d'ensilage).

La Tomette des Consuls est un fromage traditionnel du type pâte pressée non cuite à croûte lavée, fabriqué artisanalement.

Elle est élevée en cave d'affinage régulée en température et humidité. Les soins de croûte sont pratiqués à intervalles réguliers selon la durée d'affinage.



## La Tomette des Consuls

Pâte pressée non cuite au lait cru de brebis

**Composition : Lait cru entier de brebis, présure, ferments lactiques, sel.**

**Durée d'affinage : 2 mois.**

**A consommer de préférence avant 6 mois date de fabrication**

**Poids fin d'affinage : 500g environ Conservation : +2°C et +6°C**

**Diamètre : 11 cm - Hauteur : 7 cm**

Pour 100g

**Caractéristiques nutritionnelles :**

**Matière sèche : 68g**

**Matière grasse : 37g**

**Calcium : 663mg**

**Matière azotées : 25g**

**Chlorure de sodium: 1,45g**

**Glucides : ≈ 0g**

**Valeur énergétique :**

**1860 Kilojoules (430 Kcal)**



**La Fromagerie des Bastides**  
 ZA La Glèbe – 105, rue de l'Abeille  
 12200 SAVIGNAC

Tel : 33(0)5 65 81 49 07

Mob: 33(0)6 08 37 23 52

Fax : 33(0)5 1747 61 64

[m.esteban@lafromageriedesbastides.com](mailto:m.esteban@lafromageriedesbastides.com)

[www.lafromageriedesbastides.com](http://www.lafromageriedesbastides.com)