

Tome traditionnelle au lait cru de brebis issu de laits de qualité, récoltés sur le causse aveyronnais (pas d'ensilage).

La Tome 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 Tome des Consuls

Pâte pressée non cuite au lait cru de brebis

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

Durée d'affinage : 4 à 6 mois (plus sur demande)

A consommer de préférence avant 16 mois date de fabrication

Poids fin d'affinage : environ 2000g **Conservation :** +2°C et +6°C

Diamètre : 20 cm - **Hauteur :** 10 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

www.lafromageriedesbastides.com

