

PAUL DISCHAMP

MAÎTRE AFFINEUR

MAISON FONDÉE EN 1911

TOMME DE MONTAGNE PRESTIGE



ORIGINE & HISTOIRE DU FROMAGE

Imprégnée de toutes les saveurs de nos pâturages et de nos terroirs, cette tomme née au cœur de l'Auvergne bénéficie de l'appellation « montagne ». Le secret de fabrication de la tomme de Montagne réside dans la sélection de son lait, récolté à plus de 700 mètres d'altitude, la typicité des fourrages à cette altitude confère à cette tomme des arômes propres : authenticité et caractère, en sont les caractéristiques. Le lait utilisé garantit à ce fromage de véritables richesses aromatiques. Sa belle croûte est duveteuse et sa pâte est souple. Ce fromage se déguste ce fromage en fin de repas sur un gourmand plateau ou cuisiné dans des gratins car la tomme fond très bien.

DESCRIPTION PRODUIT

Fromage à pâte pressée non cuite, au lait de vache pasteurisé ce qui permet une constance et une régularité sur le produit, affiné 35 jours minimum et fabriqué à partir de ferments sélectionnés.

La tomme Prestige à une croûte grise recouverte de moisissures rouges et jaunes et elle pèse environ 3kg. Sa pâte est souple, onctueuse et fondante. Elle offre un goût franc de terroir, lactique et fruité, sa texture et sa typicité en font un produit original et très demandé.



LES + DISCHAMP



> Suivis des producteurs laitiers

Nos techniciens laitiers apportent leur aide quotidienne à nos producteurs de lait. Ils les accompagnent sur l'ensemble des étapes de production : de la gestion des troupeaux, en passant par la traite puis la collecte du lait sur la zone.



SUIVEZ NOUS SUR WWW.DISCHAMP.COM



CARACTERISTIQUES PRODUIT



- > Fromage à pâte pressée, croûte fleurie
- > Ingrédients : Lait pasteurisé de vache (seul allergène) - Présure - Sel - Moisissures - Ferments lactiques et d'affinage - Lysozyme E1105 (allergène: oeuf)
- > Poids = ± 3kg - Hauteur = ± 9cm - Diamètre = ± 20cm
- > Texture : Fondante en bouche, de plus en plus que l'affinage est poussé
- > Croûte : Croûte au joli duvet marron-gris, pâte souple, couleur ivoire
- > Pâte : Crème à jaune coquille d'oeuf
- > Goût : Franc et acidulé

VALEURS NUTRITIONNELLES



	Portion de 100g	Portion de 30g
Valeur énergétique	343 Kcal / 1424 KJ	102.9 Kcal / 427.2 KJ
Protéines	24	7.2
Glucides	3.2	0.96
dont sucres	<0.5	<0.15
Graisses	26	7.8
dont AG saturés	17	5.1
Sel	1.7	0.51

CONDITIONNEMENT



	Entier	X2
Température à réception	6°C	6°C
DLUO mini à réception	30 jours	30 jours
Matériau emballage	Papier paraffiné	Papier paraffiné
Matériau suremballage	Caisse carton	Caisse carton
Traçabilité	Code à 9 caractères	Code à 9 caractères
Conditionnement		Colis de 2 unités
Dimensions colis		48 x 23 x 11 cm
Code de vente EAN13	3271560033617	3271560033617
Palettisation	6 colis par couche 10 couches par palette	6 colis par couche 10 couches par palette



A ACCORDER AVEC ...



Consommation :

- Tous les rouges fruités souples lui vont : beaujolais, et bordeaux supérieur ou, en Loire, un chinon ou un saumur-champigny pas trop jeunes.

Le rouge accompagnera des recettes telles qu'une salade d'épinards à la tomate.

- Pour un blanc, l'Auvergne s'impose, par exemple Saint-Pourçain Domaine des Cailles Blanc.

+ CONSO

- Label Lait de Montagne

+ DISTRIBUTEUR

- Produit régulier

- Fraîche découpe facilitée par des produits moins souples, plus compacts