



Tomme de Savoie

L'authentique goût des traditions, au cœur des Alpes

*Fromagerie Édouard Conus F-74930 Pers-Jussy, Haute -Savoie, France Tel. +33 (0)4 50 94 49 49, Fax. +33 (0)4 50 94 43 30,
www.conus.fr / contact@conus.fr - SA au capital de 240 000 € - RCS Thonon B 795 960 333 - SIRET 795 980 333 00020*

Tomme de Savoie



Ancrée dans l'histoire du Duché de Savoie, la Tomme de Savoie est le plus ancien de ses fromages. Profitant de la haute tonicité de l'air des alpages ainsi que de qualités gustatives extraordinaires, la Tomme de Savoie est le fromage de milliers de montagnards et a donné naissance à mille recettes. Pâte pressée, issue de lait cru de vaches savoyardes, sur sa croûte de couleur grise peuvent se développer des fleurs jaunes ou rouges.

De forme cylindrique plate, de 18 cm de diamètre environ, la Tomme de Savoie doit rester 28 jours minimum dans un atelier d'affinage de Savoie ou de Haute-Savoie.

On l'identifie sur une face par une plaque de caséine, plaque rouge pour une production laitière, plaque verte pour une origine fermière. Variée comme les paysages de Savoie et de Haute-Savoie, la Tomme de Savoie présente un éventail de mille saveurs, qu'elle soit maigre ou grasse.

Fiche d'identité

Label Régional Savoie

Fromage à pâte pressée non cuite à croûte fleurie.

Fromage de 18 cm de diamètre environ, 5 à 8 cm d'épaisseur.

Poids : 1,2 à 2 kg.

Matières grasses/ES : 20 à 45 %.

Teneur en protéines : 26 g pour 100 g de tomme de Savoie à 40 % de M.G..

Valeur énergétique : 355 KCal.

Affinage en caves traditionnelles avec des soins de frottage et de retournement pour que la croûte fleurie se développe.

Gamme CONUS

- Tomme de Savoie, Tomme Fermière de Savoie, Grosse Tomme Fermière,
- Tommette de 250 g environ, et Grosse Tomme de Montagne de 6 kg.
- Tomme au cumin, au marc de raisin.
- Tome des Bauges et Tome des Bauges fermière.
- Présentations : entières, 1/2 ou 1/4 sous film.

L'authentique goût des traditions, au cœur des Alpes

Fromagerie Édouard Conus F-74930 Pers-Jussy, Haute-Savoie, France Tel. +33 (0)4 50 94 49 49, Fax. +33 (0)4 50 94 43 30,
www.conus.fr / contact@conus.fr - SA au capital de 240 000 € - RCS Thonon B 795 980 333 - SIRET 795 980 333 00020