

## Une solution adaptée à vos usages

Produit conforme au cahier des charges de l'Indication Géographique Protégée



**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.

### 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.

### Découpes

MEULES / BLOCS	RÂPÉS	LONGES	CUBES / COSSETTES	TRANCHES	BOYAUX/OUTRES

Découpes standards

Découpes sur demande

# Tomme des Pyrénées IGP



**SODIAAL**  
FROMAGES SOLUTIONS

Tomme Dorée

## Vos usages



### Topping

Pizza • Plats cuisinés  
Crackers • Lasagnes



### Tranchage

Sandwich • Burger • Cordon bleu  
Croque-monsieur



### Assemblage

Plats cuisinés  
Salade • Sandwich  
Burger • Croque-monsieur



### Mixing

Sauces • Soupes  
Garnitures

## Valeurs nutritionnelles

Critères physico-chimiques	Norme
Extrait sec total en %	≥ 56
Gras/sec en %	≥ 50
Critères nutritionnels	Valeurs indicatives moyennes Pour 100g de produit
Valeurs énergétiques en kJ	1564
en kcal	377
Matières grasses	31
Dont AGS en g	22
Glucides en g	1,5
Dont sucres en g	0,5
Protéines en g	23
Sel en g	1,80
Sodium en g	0,72
Calcium en mg	623
Valeur nutritionnelle de référence: 800 mg	

## Gamme « les Labellisés »

Découvrez 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



**Pour en savoir plus sur ce fromage ou pour des solutions sur-mesure,  
contactez le service commercial.**