

Tome des Bauges



AOP depuis 2002



Zone de production

Famille technologique : pâte pressée non cuite

Type : fromage au lait de vache

Astuces de découpe :



Description

Le mot Tome a pour origine le terme « Toma » qui signifie en patois savoyard « fromage fabriqué dans les alpages ». Auparavant, La Tome des Bauges était avant tout un fromage domestique destiné à l'autoconsommation familiale. Elle était vendue localement sur les étals des marchands et servait aussi de monnaie d'échange. Aujourd'hui, c'est un fromage de plateau à part entière.

La Tome des Bauges est étroitement liée à son terroir, le Massif des Bauges. 5 semaines d'affinage minimum lui permettent d'acquérir des arômes diversifiés, allant de lactiques à subtilement boisés.

Que boire avec ? Une Roussette ou une Mondeuse.

Format : 18 à 20 cm de diamètre, 3 à 5 cm de haut.

Poids : 1,1 à 1,4 kg

Points marquants du mode de production

Caractéristiques organoleptiques :

Œil : une épaisse croûte grise très vallonnée (dite tourmentée) sur laquelle peuvent se développer des fleurs de couleur jaune, rouge ou blanche, couvre une pâte ivoire à jaune, lisse et homogène pouvant présenter quelques ouvertures.

Texture : texture souple avec de la consistance et fondante en bouche sans être élastique ni collante.

Nez : une odeur de champignon et de cave se dégage de la croûte, la pâte a une douce odeur composée de notes lactées, parfois caramélisées, fruitées.

Goût : saveur, équilibrée pouvant évoquer des arômes lactiques, torréfiés et fruités donnant un ensemble au goût savoureux et fin.

Site internet : www.tome-des-bauges.com