

Tome des Bauges



Das Wort Tome geht zurück auf den Begriff „Toma“, der im savoyischen Dialekt „auf den Almen hergestellter Käse“ bedeutet. Früher war der Tome des Bauges in erster Linie ein Hauskäse, der für den Eigenverbrauch der Familie bestimmt war. Er wurde lokal an den Ständen von Händlern verkauft und konnte auch als Tauschmittel benutzt werden. Inzwischen ist er ein Erzeugnis, das auf keiner Käseplatte fehlen darf. Der Geschmack des Tome des Bauges ist eng mit seiner Heimat, dem Massif des Bauges, verbunden. Bei einer Mindestreifezeit von 5 Wochen entwickelt er vielfältige Aromen, von milchig bis subtil holzig.



KÄSE
AUS
KUHMITLICH



VERLEIHUNG DES AOP-SIEGELS
2002

ECKDATEN

54

Milchproduzenten

13

Bauernhofproduzenten

5

Herstellungsbetriebe

916

Vermarktete Tonnen im Jahr 2020

SITE WEB DE L'APPELLATION :

www.tome-des-bauges.com



Käse richtig schneiden



Brote

Nussbrot
Mehrkornbrot
Kakaobrot
Milchweißbrot
Vollkornbrot



Wohlschmeckende Begleiter

Der Missbrauch von Alkohol gefährdet die Gesundheit.
In Maßen zu genießen.

Trockener Weißwein aus dem Jura
Roter Loire-Wein
Champagne brut
Dunkles Bier
Whisky Islay tourbé
Rotwein aus dem Jura
Roter Bordeaux-Wein
Rotwein aus der Champagne
Halbtrockener Champagner
Helles Bier
Rosé Champagner





Aussehen

Größe: Durchmesser: 18 bis 20 cm / Höhe: 3 bis 5 cm / Gewicht: 1,1 bis 1,4 Kg

Farbe: Teig: elfenbeinfarben bis gelb, Rinde: grau, auf der sich gelber, roter, rosafarbener oder weißer Schimmel bilden kann.

Textur

Uneinheitliche Rinde (mit Relief)