

# 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](http://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)