

Tome des Bauges



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.



FROMAGE
AU LAIT DE
VACHE



ANNÉE DE LABELLISATION
2002



CHIFFRES CLÉS

54

Producteurs de lait

13

Producteurs fermiers

5

Ateliers de fabrication

916

Tonnes commercialisées en 2020

SITE WEB DE L'APPELLATION :

www.tome-des-bauges.com

SITE WEB LAIT CRU :

www.fromagesaulaitcru.fr



Découpe



Pains



Accords gourmands



Pain aux noix
Pain aux céréales
Pain au cacao
Pain viennois
Pain complet

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

À consommer avec modération.

Vin blanc sec Jura
Vin rouge de Loire
Champagne brut
Bière brune
Whisky Islay tourbé
Vin rouge Jura
Vin rouge Bordeaux
Vin rouge Champagne
Champagne demi-sec
Bière blonde
Champagne rosé



Vue

Taille : Diamètre : 18 à 20 cm / Hauteur : 3 à 5 cm / Poids : 1,1 à 1,4 Kg

Couleur : Pâte : ivoire à jaune, Croûte : grise sur laquelle peuvent se développer des fleurs de couleurs jaune, rouge, rose ou blanche.



Texture

Un croutage tourmenté (avec du relief)