



## Tomme de Savoie, I.G.P.

**La Tomme de Savoie dissimule sous sa croûte rustique une pâte tendre.**

La Tomme de Savoie est affinée durant 1 à 3 mois dans des caves où la température se situe entre 8 et 13 Celsius. Tous les 2 à 3 jours, le mucor qui se forme en surface (auss appelé poil de chat) est aplati par le maître de cave.

A l'origine, la Tomme de Savoie est un fromage de consommation familiale qui se préparait surtout en hiver lorsque les vaches avaient regagné l'étable et qu'elles ne produisaient plus assez de lait pour la fabrication de fromages de grande forme tels le Beaufort et l'Abondance. Depuis 1996, la Tomme de Savoie bénéficie d'une Indication Géographique Protégée (I.G.P.), cette I.G.P. encadre la zone de production de la Tomme de Savoie et spécifie que le lait doit absolument être collecté en Savoie et en Haute-Savoie afin de fabriquer de la Tomme de Savoie.

Accords bières et fromages à essayer: Diable au corps (Les Brasseurs du Temps).  
Juin/Juillet 2014



### CARACTÉRISTIQUES

Pâte	Semi-ferme
Intensité	Moyen
Type de lait	Vache
Traitement du lait	Cru
Pays	France
Région	Rhône-Alpes
Détails	Plusieurs départements
Producteur	N/A
M.G.	30%
Affinage minimum	1 mois
Famille	Pâte pressée non cuite
Mode de fabrication	Variable
Particularités	N/A

#### Aspect

Petite meule cylindrique de 1,2 à 2 kg. Croûte d'un aspect rustique, grise assez épaisse présentant parfois une pigmentation naturelle rouge et jaune lorsque bien affiné.

#### Goût

Beurré avec une pointe d'acidité, goût rustique et de noisette.

### ANECDOTE

*Le nom «tomme de Savoie» n'est qu'un terme générique puisqu'il existe presque autant de tommes que de vallées et de montagnes en Savoie.*

### ACCORDS

#### Vin blanc



**Fruité et vif**  
Mâcon

#### Vin rouge



**Fruité et généreux**  
Côtes de Nuits

#### Bière



**Blonde Douce**  
Ale blonde, Abbaye blonde

### PRODUITS SIMILAIRES

- » Tomme de Grosse-Île (La)
- » Toma del Maccagno