


## La Tome des Bauges

<b>Présentation :</b>		
<p>La Tome des Bauges est un fromage à pâte pressée, au lait cru de vache. Elle a la forme d'un cylindre de 18 à 20 cm de diamètre, de 3 à 5 cm de hauteur, pesant entre 1,1 et 1,4 kg.</p>		
<b>Famille :</b>		
Pâte pressée non cuite		
<b>Terroir et origine</b>		
<p>Fromage traditionnel de toutes les familles des Bauges, dont la production en tant que produit "marchand" s'est développé récemment : spécialisation des fabricants fermiers et fromagers sur un produit ayant une dimension commerciale significative dans le courant du XXème siècle.</p> <p>Jusqu'au XVIIIème siècle, la Tome des Bauges est réservée à la consommation domestique. Pour les savoyards, elle constitue un élément essentiel du repas du soir et des casse-croûte. Aujourd'hui c'est un fromage de plateau à part entière.</p>		
<b>Fabrication</b>	<b>Analyse sensorielle/ Accord vins</b>	
<p>Le lait issu des vaches de race Abondance, Tarine et Montbéliarde est mis en oeuvre à l'état cru une fois par jour.</p> <p>La fabrication est réalisée dans des cuves en cuivre et doit favoriser le développement de la flore naturelle du lait.</p> <p>L'affinage dure 5 semaines sur l'aire géographique de l'A.O.C.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Oeil</b> : croûte tourmentée, grise, sur laquelle peuvent se développer des fleurs de couleur jaune, rouge, rose ou blanche. Pâte ivoire à jaune.</li> <li>● <b>Toucher</b> : pâte souple et fondante</li> <li>● <b>Odorat</b> : odeur de cave légère</li> <li>● <b>Goût</b> : arômes fruités et variés</li> </ul> <p>Traditionnellement, la Tome des Bauges se consomme avec une tranche de pain de campagne. Mais vous rompez la monotonie en égayant le tout de noisettes, de pruneaux, de pommes reinettes, de fenouil, de tomates, d'endives...</p>	