

La Sélection

TRADITIONAL CHEESE
By Xavier Thuret - MOF - Best French Craftsman



TOMME DE SAVOIE IGP
TOMME DE SAVOIE PGJ

توم دو سافوا علامة جغرافية محمية



Type de fromage :

fromage à pâte pressée non cuite
au lait de vache thermisé.

Lieu de fabrication :

Savoie

Affinage :

minimum 1 mois



Composition : lait de vache thermisé (origine : France), sel, ferments, présure animale.
Allergène : lait.



Type of cheese:

semi-hard cheese, made with
heat-treated cow's milk.

Produced in:

Savoie

Matured:

minimum 1 month

Ingredients: heat-treated cow's milk (origin: France), salt, cultures, animal rennet.
Allergen information: milk.



مدة النضج:

شهر واحد على الأقل

منطقة الصنع:

جبال سافوا - فرنسا

نوعية الجبن:

جينة صلبة غير مطبوخة مصنوعة من حليب بقر معالج حرارياً.

المكونات: حليب بقر معالج حرارياً (المصدر: فرنسا)، ملح، خمائر لبنية، منقحة حيوانية. المواد المثيرة للحساسية: الحليب.

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100G / NUTRITIONAL VALUES FOR 100G / القيم الغذائية لكل 100 غ

Énergie / Energy / الطاقة	362 kcal سعة حرارية 1503 كيلو جول
Matières grasses / Fat / الدهون dont acides gras saturés / of which saturates / من بينها أحماض دهنية مشبعة	29g / غ 29 22g / غ 22
Glucides / Carbohydrates / كربوهيدرات dont sucres / of which sugars / من بينها سكريات	1,3g / غ 1,3 Traces / آثار
Protéines / Protein / بروتينات	24g / غ 24
Sel / Salt / ملح	1,4g / غ 1,4

Humidité / Humidity / الرطوبة: 41,5% - Taux de matière grasse / FDM / نسبة الدسم في المادة الجافة: 48%



Conseil de conservation :

enlevez l'emballage sous-vide,
conservez entre +2°C et +8°C. Sortir 30
minutes à température ambiante avant
consommation.

Storage:

remove the vacuum packaging and
keep refrigerated between +2°C and
+8°C. Leave at room temperature for
30 minutes before serving.

شروط التخزين:

انزع التعبئة بتفريغ الهواء، تحفظ بين +2م
و+8م. إخراجها 30 دقيقة في درجة حرارة
الغرفة قبل استهلاكها.



Conseil de découpe :

découpez la Tomme du cœur vers
l'extérieur, en quartier.

Cutting:

cut the Tomme into segments from the
centre outwards.

نصائح التقطيع:

تقطيع القلب من الوسط إلى الخارج بشكل
مثلثات.



Conseil de l'expert :

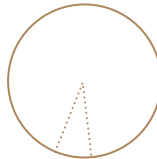
idéale sur un plateau ou un buffet avec
du Brie de Meaux ou le Sainte-Maure de
Touraine.

A tip from the expert:

ideal on a cheese platter or at a buffet
with Brie de Meaux or Sainte-Maure de
Touraine.

نصائح الخبير:

تقدم مثالية في طبق من الأجبان أو في بوفيه مع
جينة بري دو مو، أو سانت مور دو تورين.



pour plus d'informations /
for further informations:

LaSelection.Lactalis-international.com