



LES MONTS DE JOUX

36 rue L Troutet

25560 BANNANS

Tél : 03.81.89.81.09

Fax : 03.81.89.81.10

FICHE TECHNIQUE

TOMME DE MONTAGNE CREMIER

Lieu de fabrication : Fromagerie de MONTBRILLANT 39200 L'ESSARD
N° d'agrément sanitaire : 39.560.001

Code nomenclature douanière : 04 06 908700

Signe de qualité : produit de montagne

Matière première : lait cru de vache ; origine zone Haut-Jura

Affinage : **60 jours minimum**, sur planches d'épicéa

Forme : cylindre plat (diamètre : 36 cm et hauteur : 7 cm)

Croûtage : croûte fleurie gris-noir (mucor) et fleur dispersée jaune et blanche

Pâte : fromage à pâte pressée non cuite

pâte de couleur blanche à ivoire

Goût : franc et fruité.

Caractéristiques physico-chimiques : extrait sec : 50% minimum

gras sur sec : 50% minimum **soit 30 % de matière grasse sur le produit fini**

sel : 1.2 % environ soit sodium : 0,48

pH : 5,8 ± 0,4

Caractéristiques microbiologiques : répondant à la réglementation européenne en vigueur (« paquet hygiène »).

Composition moyenne pour 100g : eau : 45 g
énergie : 359 Kcal / 1491kJ
lipides : 30 g dont acides gras saturés : 21g
glucides : 2 g
protéines : 23 g
calcium : 600 mg

Ingrédients : lait cru de vache, sel, présure, ferments lactiques, mucor.
Pas d'ajout de conservateur, ni de colorant.

OGM : absence de soja, de maïs et d'autres ingrédients génétiquement modifiés.

Eléments allergènes : produit dérivé du lait reconnu allergène pour certaines personnes.

Identification et traçabilité est assurée de la citerne de lait à la livraison du client.

Conditionnement : le fromage est emballé complètement dans une feuille de papier kraft puis encartonné.

Conseils gastronomiques : à manger sur plateau ou cuisiné (raclette, gratin..)
Accompagnement : vin blanc du Jura