

Né il y bien longtemps dans les montagnes romandes, ce petit fromage est une spécialité typiquement helvétique. La tomme est d'un goût léger et délicat, sa pâte est très souple et onctueuse, avec une croûte fine, blanche et soyeuse très agréable en bouche.

FROMMAGE
À PÂTE
MOLLE



provenance
Suisse

VENTE
à la pièce



tommes moléson traditionnelles



tommes moléson
traditionnelles

TYPE:	Fromage à pâte molle au lait de vache thermisé, croûte fleurie
PROVENANCE:	Suisse – Canton de Fribourg – District de la Glâne
POIDS:	130 grammes
MATIERE GRASSE:	45% à 55% dans l'extrait sec, 21 à 26% du poids total en moyenne
VALEUR NUTRITIVE:	1190 kJ (284 Kcal) à 1240 kJ (296 Kcal) pour 100 grammes
PARTICULARITE:	Fabriquée nature, enrichie de crème, ou avec des graines de cumin
VENTE:	Disponible à l'unité
AFFINAGE:	7 jours en cave climatisée et contrôlée
CONSERVATION:	Au moins 21 jours à la livraison en magasin, dans son papier d'origine
GASTRONOMIE:	La tomme s'apprécie jeune et fraîche, dans sa robe blanche et avec un goût légèrement acidulé; un peu plus mûre au goût plus intense, dans sa robe marbrée à la pâte fondante. Accompagnée d'un pain croustillant, la tomme sera le compagnon idéal de vos apéritifs, pour combler un petit creu, garnir un plateau de fromages ou l'emporter en voyage pour le pique-nique. La tomme est très agréable pannée et poêlée, déposée tiède par exemple sur un lit de salade. Son poids avantageux d'un minimum de 130 grammes, confère à la tomme Moléson une belle présentation avec un diamètre de 9 cm et une épaisseur d'environ 2 cm, dans sa variante nature, enrichie de crème ou agrémentée de cumin, avec un bon verre de vin blanc sec et frais.



lait de vache



lait
thermisé



lieu de
production

N° d'article:

171100

Impression:
Mai 2009

CONCEPTION GRAPHIQUE: pannatier pierre-yves
© Propriété de la Fromagerie Moléson SA (photos et textes)



votre maître fromager
fromagerie moléson sa
1694 orsonnens (suisse)

tél. 026 653 91 91
fax 026 653 91 99
info@moleson-sa.ch
www.moleson-sa.ch

La qualité
dans le respect de la tradition