



## TOMME DE CHARTREUSE



Pâte  
Pressée  
non-cuite

DÉGUSTEZ UN FROMAGE SAVOUREUX ET GOURMAND, QUI REFLÈTE TOUTE LA TYPICITÉ DU TERRITOIRE DE LA CHARTREUSE. SA PÂTE DOUCE ET CRÉMEUSE OFFRE EN BOUCHE UNE SAVEUR ÉQUILIBRÉE ET DÉLICATE, PLUS OU MOINS PUISSANTE SELON SON AFFINAGE.

### Descriptif

De forme cylindrique et régulière, la Tomme de Chartreuse cache, sous sa croûte grise fleurie, une pâte souple, de couleur ivoire, présentant de légères ouvertures. Elle fond en bouche, libérant un goût franc et fruité, qui devient plus marqué en s'affinant.



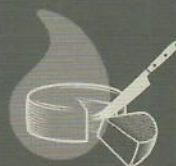
### Affinage

Ce fromage s'affine 6 semaines.

### Caractéristiques

- Fromage au lait cru entier de vache
- Pâte pressée non cuite à croûte fleurie
- Diamètre 18 à 22 cm / hauteur 6 à 7 cm
- Poids d'environ 1,7 kg

### Conseils de dégustation



Fromage de plateau, la Tomme de Chartreuse s'invite également dans vos recettes de cuisine. Dégustez-la accompagnée d'un vin de Savoie Mondeuse ou Pinot noir (rouge), ou encore Apremont (blanc).

TYPIQUE  
FONDANTE  
FRUITÉE

