



## TOMME DE L'ALP'



Pâte  
Pressée  
non-cuite

SUCCOMBEZ À LA GOURMANDISE DE CETTE TOMME QUI CACHE BIEN SON JEU. SOUS SES ATOURS GRIS SE CACHE UNE PÂTE MOELLEUSE AU GOÛT TYPÉ, PUISSANT ET RUSTIQUE.

### Descriptif

De forme cylindrique, la Tomme de l'Alp' est longuement frottée et retournée pour que sa croûte fleurie se développe. Sa pâte aérée de couleur blanche à jaune pâle est moelleuse en bouche, développant des arômes puissants.

### Affinage

Ce fromage s'affine 8 semaines.



### Caractéristiques

- Fromage au lait cru entier de vache
- Pâte pressée non cuite à croûte fleurie
- Diamètre 30 cm / hauteur 7 à 9 cm
- Poids d'environ 6 kg

### Conseils de dégustation



Fromage de plateau, la Tomme de l'Alp' 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).

MOELLEUSE  
CRÉMEUSE  
TYPÉE



# TOMME DE L'ALP'

les Recettes



## SALADE D'ENDIVES À LA TOMME DE L'ALP'

### Ingédients pour 4 personnes :

- 120 g de Tomme de l'Alp'
- 3 endives
- 2 tomates
- 10 tranches de viande de bœuf séchée
- 10 tiges de ciboulette
- 1 c. à soupe de moutarde
- 2 c. à soupe de vinaigre balsamique
- 6 c. à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre

### VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G

Valeur énergétique (kcal) : ...	363 kcal
Valeur énergétique (kJ) : .....	1505 kJ
Lipides : .....	30,1 g
Acides gras saturés : .....	63,8 g
Protéines : .....	23 g
Glucides : .....	< 0,5 g
Sucres : .....	< 0,5 g
Sel : .....	1,3 g

COUPEZ LE PIED DES ENDIVES. LAVEZ-LES ET ESSUYEZ-LES. METTEZ 4 JOLIES FEUILLES D'ENDIVE DE CÔTÉ. ÉMINCEZ LE RESTE. DÉCOUPEZ LES TOMATES EN TRANCHES ET LA TOMME DE L'ALP' EN DÉS. COUPEZ LES TRANCHES DE VIANDE DE BŒUF SÉCHÉE EN FINES LAMELLES. PRÉPAREZ LA SAUCE À LA SALADE, EN ÉMULSIONNANT LA MOUTARDE AVEC LE VINAIGRE ET L'HUILE. ASSAISONNEZ. DANS 4 ASSIETTES, DRESSEZ LES ENDIVES, LES TOMATES, LES DÉS DE FROMAGE ET LES LAMELLES DE BŒUF SÉCHÉ. DISPOSEZ JOLIMENT LES FEUILLES D'ENDIVES. AU MOMENT DE SERVIR, VERSEZ UN FILET DE SAUCE VINAIGRETTE DESSUS ET PARSEMEZ DE CIBOULETTE CISELÉE.

