

# Tome des Bauges



Le mot Tome a pour origine le terme « Toma » qui signifie en patois savoyard « fromage fabriqué dans les alpages ». Auparavant, La Tome des Bauges était avant tout un fromage domestique destiné à l'autoconsommation familiale. Elle était vendue localement sur les étals des marchands et servait aussi de monnaie d'échange. Aujourd'hui, c'est un fromage de plateau à part entière. La Tome des Bauges est étroitement liée à son terroir, le Massif des Bauges. 5 semaines d'affinage minimum lui permettent d'acquérir des arômes diversifiés, allant de lactiques à subtilement boisés.



FROMAGE  
AU LAIT DE VACHE



ANNÉE DE LABELLISATION  
2002

## CHIFFRES CLÉS

**54**

Producteurs de lait

**13**

Producteurs fermiers

**5**

Ateliers de fabrication

**916**

Tonnes commercialisées en 2020

SITE WEB DE L'APPELLATION :

[www.tome-des-bauges.com](http://www.tome-des-bauges.com)

SITE WEB LAIT CRU :

[www.fromagesaulaitcru.fr](http://www.fromagesaulaitcru.fr)





## Découpe



## Pains



## Accords gourmands



Pain aux noix  
Pain aux céréales  
Pain au cacao  
Pain viennois  
Pain complet

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

À consommer avec modération.

Vin blanc sec Jura  
Vin rouge de Loire  
Champagne brut  
Bière brune  
Whisky Islay tourbé  
Vin rouge Jura  
Vin rouge Bordeaux  
Vin rouge Champagne  
Champagne demi-sec  
Bière blonde  
Champagne rosé



## Vue

Taille : Diamètre : 18 à 20 cm / Hauteur : 3 à 5 cm / Poids : 1,1 à 1,4 Kg

Couleur : Pâte : ivoire à jaune, Croûte : grise sur laquelle peuvent se développer des fleurs de couleurs jaune, rouge, rose ou blanche.



## Texture

Un croutage tourmenté (avec du relief)