



**Fruitière
du Hérisson**

www.fruitiere-comte.com

1590 Rue des 3 Lacs - 39130 DOUCIER
Tél. 03 84 25 79 22

24, rue d'Alsace - 21200 BEAUNE
Tél. 03 80 24 22 02

LA TOMME DU JURA AU LAIT CRU

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 G	
Energie (kJ/kcal)	1465/353
Lipides (g/100g)	29,5
dont acides gras saturés (g/100g)	20
Glucides (g/100g)	Traces
dont sucres (g/100g)	0
Protéines (g/100g)	22
Sel (g/100g)	1,62

FAMILLE TECHNOLOGIQUE : Pâte pressée non cuite

TYPE : fromage au lait de vache

PRÉSENTATION

La tomme du Jura est un fromage à pâte pressée non cuite au lait de vache cru et entier. Sa croûte est lisse, fine, homogène et légèrement humide, de couleur gris clair à gris foncé. Sa pâte est de couleur ivoire à jaune pâle, avec des ouvertures discrètes. Sa forme est celle d'un cylindre de 30 à 40 cm de diamètre et 5 à 8 cm de hauteur. Son poids peut aller de 5 à 8 kg.

ZONE DE PRODUCTION

Le lait servant à la fabrication de la Tomme est également issu d'exploitations agricoles du massif Jurassien et il requiert les mêmes caractéristiques que celui du Comté.

FABRICATION

La fabrication des tommes est presque identique à celle des raclettes. Il y a trois variations. D'abord, l'apport en ferments lactiques qui est légèrement différent. Ensuite, le décaillage qui permettra d'obtenir des grains de plus petite taille. Et enfin le délactosage qui n'est pas pratiqué dans cette fabrication.

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Œil : croûte lisse et grisâtre. Pâte ivoire à jaune pâle avec de petites ouvertures.

Texture : croûte humide et légèrement collante. Pâte souple, moelleuse et tendre en bouche.

Goût : arômes fruités et variés.

Nez : odeur typée et soufrée de la croûte. Pâte au parfum doux et franc lactique et végétal.

Dégustation : s'accorde avec un vin rouge du Jura (Poulsard) ou blanc (Chardonnay ou Savagnin).