

# Formatgeria Simó

Formatgeria Simó

## Tome de la Savoie bajo en grasa

21,63 €



El queso Tomme de la Savoie es un producto típico de la región de Roine-Alpes (Francia). La maduración de este queso es de 2 meses. Su pasta es semidura. La leche que se utiliza para su elaboración es de vaca. Se hace con leche pasteurizada. Tiene un sabor medio intenso. Queso elaborado en la alta Savoie, muy cerca de la frontera suiza. Este queso está dentro de la indicación geográfica protegida desde 1996. "Tomme" significa "trozo" y es el término general utilizado por los queseros para referirse a un queso de pasta prensada semiduro, su aspecto es rústico, de corteza polvorienta, color marfil claro y se oscurece a medida que se acerca a la piel. Su olor recuerda al musgo, hierba, amoníaco y setas, pero su sabor es mucho más suave. La nueva variedad de este queso se presenta con un 13 % de materia grasa que permite comer en dietas bajas en grasas. El doctor Dukan lo recomienda en su dieta... quizás es uno de los quesos más sabrosos dentro del grupo de queso bajos en grasa.

<b>País:</b>	Francia
<b>Región/Autonomía:</b>	-
<b>Zona:</b>	Roine-Alpes
<b>Tipo de leche:</b>	vaca
<b>Maduración:</b>	2 meses
<b>Tipo de pasta:</b>	semi-dura
<b>Pasteurización:</b>	Pasteurizada
<b>Tipo de sabor:</b>	medio
<b>Materia Grasa:</b>	semi-graso
<b>Presentación Típica:</b>	piezas de 2,5 kg

[Información](#)