



DOP
FORMATGE MANDOS
MIGELL MOLLAT
MONTANYS PIRINEUS PRETIBIA
DE L'ALT URGELL I LA CERDANYA

**TOMME
CATALANE AOP**

*Découvrez la spécialité
des Pyrénées catalanes,
crémeuse & intense*



 Zones de production

DOP
FORMATGE MANDOS
MIGELL MOLLAT
MONTANYS PIRINEUS PRETIBIA
DE L'ALT URGELL I LA CERDANYA



L'UNIQUE FROMAGE AOP *de Catalogne /*

C'est dans les régions de la **Basse Cerdagne et de l'Alt Urgell** (nord de la Catalogne) que la **Tomme Catalane AOP** est fabriquée. Ces régions sont constituées de petites vallées et de rivages. La nature y est abondante, préservée et riche en flore et en verts pâturages. **Ce fromage est le seul de Catalogne reconnu avec l'A.O.P** (*D.O.P. Formatge de l'Alt Urgell i La Cerdanya*) de part sa grande qualité, sa

garantie d'origine et sa longue tradition.

Au fil du temps sa **fabrication d'origine artisanale** s'est enrichie de nouvelles techniques, pour recevoir en 2000 une reconnaissance de l'Union Européenne : l'A.O.P.



UN CAHIER DES CHARGES *garant de sa qualité /*

Le cahier des charges de l'A.O.P. (*D.O.P. Formatge de l'Alt Urgell i La Cerdanya*) précise l'ensemble des règles de production, de la zone géographique, au lait utilisé, en passant par la méthode de fabrication. Il est le **garant de l'authenticité de l'A.O.P.**

+ Pour la production de l'A.O.P., le cahier des charges impose notamment :

- La forme du fromage (cylindrique), sa dimension (diamètre de 195 à 200 mm) et son poids (2,5 kg env.).
- La zone géographique où est produit le fromage (ensemble des communes du haut Urgell et de la Cerdagne).
- La race des vaches (vaches frisonnes) dont est issu de lait nécessaire à la fabrication.
- L'alimentation des vaches : les fourrages des vallées qui forment la zone géographique délimitée...

UN GOÛT UNIQUE *une pâte crémeuse à souhait /*

La Tomme Catalane A.O.P. est très appréciée pour sa **pâte souple, onctueuse et ses arômes fruités.**

A déguster seule ou en apéritif pour un vrai **moment de convivialité aux couleurs de la Catalogne.** Son **fondue exceptionnel** permet également la réalisation de plats gratinés et gourmands qui rassembleront et raviront toute la famille.

Raclette, fondue, burger, gratin, salade, quiche ou tarte salée, croque-monsieur... **autant de préparations culinaires dans lesquelles la Tomme Catalane A.O.P. pourra exprimer tous ses arômes.**



**UNE STAR SUR UN PLATEAU,
UN COMPLICE EN CUISINE...**





CET ÉTÉ, DÉCOUVREZ LA TOMME CATALANE AOP

*En portion 180g ou en tomme
entière à découper*



Contact presse :

Johanna Bozon-Petrier
0450330237
marketing@perinter.com

