



[< retour](#)

Fromagerie

Tomme de brebis



Aimez-vous cet ingrédient ?

[IMPRIMER](#) [1]

[TÉLÉCHARGER](#) [2]

À PROPOS DE

CARACTÉRISTIQUES

Saisonnalité :



Type : Au lait de brebis

Poids moyen : 1000g

La Tomme de Brebis appréciera la compagnie d'un vin blanc demi-sec frais et fruité.

Manchego : Fromage espagnol, le Manchego est de couleur jaune sombre au goût vif et salé.

COMMENT CHOISIR ?

La tomme de brebis peut être arlésienne ou de brach. Arlésienne, sa saison s'étend de fin décembre à mai et il faut la choisir couverte d'une mince peau de couleur ivoire. De brach, la choisir ferme et grasse et non pas à la croûte visqueuse.

COMMENT CONSERVER ?

Se congèle : oui

Se conserve dans un linge sec dans le bac à légumes du réfrigérateur. Ainsi, il se gardera environ 1 mois et demi.

VALEURS NUTRITIVES (pour 100g*)

calories	protéines	glucide	lipide	magnesium
361 kcal	22,60 g	0,23 g	30,10 g	24,90 mg
calcium	sodium	acides gras saturés	cholestérol	phosphore
626,00 mg	807,00 mg	19,10 g	104,00 mg	460,00 mg
cuivre	zinc	fer	manganèse	vitamin A
0,05 mg	3,76 mg	0,20 mg	0,02 mg	160,00 µg
vitamin B9				
26,90 µg				

[Afficher plus](#)

* Source de données : AFSSA

HISTOIRE

La découverte du fromage fut probablement le fait du hasard, on n'en connaît pas l'origine précise mais on sait, grâce à des découvertes archéologiques, qu'il se fabrique du fromage depuis les origines de l'élevage, il y a environ 10 000 ans. La «découverte» ou «l'invention» du fromage serait le résultat de l'observation de la coagulation du lait laissé à la température ambiante, coagulation qui est accélérée par la chaleur. L'égouttage du caillé dans un moule

permet d'obtenir le fromage. Une légende raconte qu'un nomade transportant du lait dans une poche faite de l'estomac d'un mouton aurait découvert en cours de route que le lait avait caillé. Le lait et le fromage étaient la nourriture des dieux et héros dans la mythologie. Dans la Rome antique, les fromages de chèvre et de brebis étaient des aliments quotidiens; les Romains développèrent des variétés de fromage à pâte dure tels le parmesan et le pecorino; la fabrication du fromage atteignit un haut degré de sophistication et les Romains diffusèrent cette connaissance dans leur empire. À la suite de la chute de l'Empire romain et des invasions barbares, les monastères bénédictins et cisterciens devinrent d'importants centres de fabrication de fromages tout au long du Moyen Âge. Plusieurs fromages portent des noms évoquant une telle origine (saint-paulin, pont-l'évêque, livarot, limburger, munster).

Il n'y a actuellement aucun contenu classé avec ce terme.

Liens

[1] <https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/16055>

[2] <https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/16055>