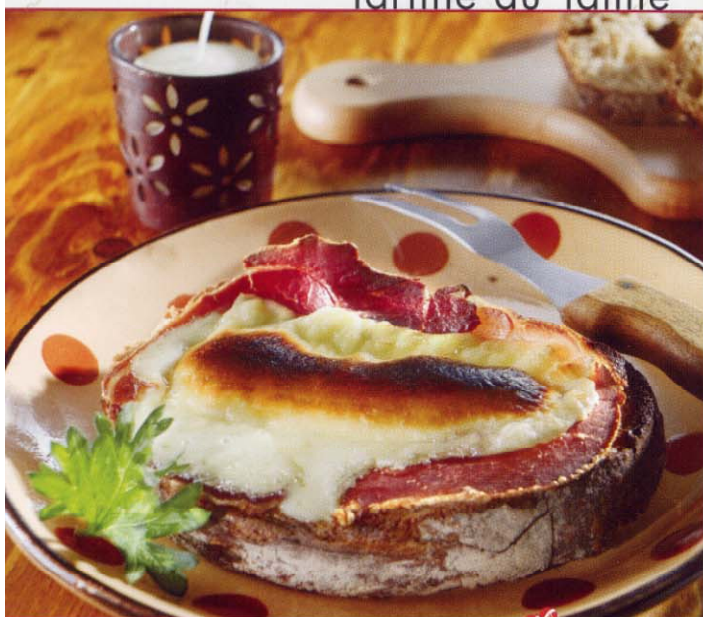


# Fromages de Savoie

## Tartine au Tamié



Fiche Conseil  
& Dégustation

**Savoie**  
mon goût de cœur

## Le Tamié

Fabriqué par les moines trappistes de l'Abbaye de Tamié, fondée en 1181 dans le Massif des Bauges, le Tamié arbore la Croix de Malte sur son emballage. Produit à partir du lait cru entier, c'est un fromage à pâte press e non cuite qui se présente sous 2 formats, 500 g et 1,2 kg. Pendant son affinage qui dure de 3 à 5 semaines, il est lavé à la saumure 2 fois par semaine. Son goût de lait cr meux est fondant au palais.



### Original pour un goûter improvisé : La tartine au Tamié

Sur une large tranche de pain de campagne légèrement beurr e, disposez une tranche de Jambon Sec de Savoie, des tranches de Tamié, passez au grill et servez chaud avec quelques gouttes de sauce Worcester.

### Le vin qui lui va bien

Le Tamié exprime le meilleur de ses saveurs avec un vin blanc Abymes ou un cru Marin.

### Le pain qui lui convient

La typique baguette aux lardons ou un pain aux noix.

Pour apprécier, votre Tamié, sortez-le au moins 30 min du réfrigérateur avant de le consommer.

**Savoie**  
mon goût de cœur

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Contact : Promotion des Produits de Savoie - 52 avenue des Iles - 74994 Annecy Cedex 9  
Tél. 04 50 88 18 74 - Fax 04 50 57 69 21  
[www.marquesavoie.com](http://www.marquesavoie.com)