



Grosse Tomme de Brebis

Cave  Rousseau

- **Code article** : BRGTR



*Photo non contractuelle



Pâte pressée non-cuite



Lait pasteurisé de brebis



Poids moyen : 8 kg



Colisage : 1 pièce



Affinage minimum : 2 à 3 mois

UN PEU D'HISTOIRE



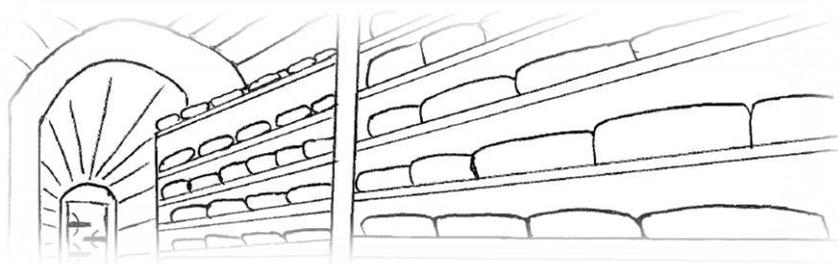
L'histoire a commencé dans une bonne vieille cave sous une bonne vieille maison... Dans cette bonne vieille cave, un bac de rétention d'eau récupère toute l'humidité de la colline des Charmettes, où Jean-Jacques Rousseau a habité. L'humidité constante et douce qui s'y diffuse, nous a permis de cultiver plusieurs flores exceptionnelles, apportant à nos fromages un goût unique et sublimant l'arôme de nos tommes. La gamme de la Cave Rousseau® n'est autre qu'un mariage étonnant d'une technicité de fabrication unique à l'autre pays du fromage (technicité Gouda) et la flore de nos caves.

DESCRIPTIF

Affinage Artisanal 100% Manuel



Les bienfaits du fromage de brebis sont connus. Sa richesse protéinique lui donne une texture beurrée qui vient sublimer son goût fruité fin. La flore propre à la gamme de la Cave Rousseau lui va comme un gant et ennoblit cette belle tomme.





Grosse Tomme de Brebis

Cave  Rousseau

Date de création : 24/08/2021
Version : 2

① CARACTERISTIQUES GENERALES DU PRODUIT

Origine Du Lait	UE
Lait Et Traitement	Pasteurisé de Brebis
Famille De Produit	Fromage à pâte pressée non cuite
DDM	60 jours
Affinage	2 à 3 mois d'affinage
Nomenclature Statistique Douanière	04069089
Unité Consommateur (EAN13)	3760244484659
EAN Colis	93760244484652

② CARACTERISTIQUES EMBALLAGES

Colisage	1 pièce
Type d'emballage	En colis
Poids brut du produit	8kg
Hauteur	9.4 cm à 12.4cm
Diamètre	34 à 37 cm

③ VALEURS NUTRITIONNELLES

Valeurs énergétique	1596 kJ – 385 kcal
Matières grasses	33g
dont acides gras saturés	23g
Glucides	0.9g
dont sucres	<0.5g
Protéines	21g
Sel	1.6g

④ CARACTERISTIQUES PHYSICOCHIMIQUES

Gras/sec
Extrait sec

⑤ LISTE DES INGREDIENTS

LAIT de brebis pasteurisé (origine UE), sel, ferments LACTIQUES, présure, conservateur de croûte : lysozyme d'ŒUF.

⑥ CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Listéria monocytogènes	Non détection dans 25g
Salmonelle	Non détection dans 25g
Staphylocoques à coagulase positive	< 100 ufc/g
E coli	<100 ufc/g

⑦ CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Forme	Cylindrique
Pâte	Pâte de couleur blanche
Texture	Souple et tranchable

⑧ INFORMATIONS DIVERSES

Allergènes (d'après la Directive 2003/89/CE)	Lait et produits à base de lait Œuf et produit à base d'oeuf
OGM	Absence
Ionisation	Absence de produits ionisés
Contaminants	Conforme aux normes européennes en vigueur
Conservation	Maintenir entre +4°C et +6°C
Numéro d'agrément sanitaire	FR 73.065.179 CE

