



Tomme de Brebis à la Truffe

Cave  Rousseau

- Code article : BRRTPT



*Photo non contractuelle



Pâte pressée non-cuite



Lait pasteurisé de brebis



Poids moyen : 4.5 kg



Colisage : 1 pièce



Affinage minimum : 2 mois

UN PEU D'HISTOIRE



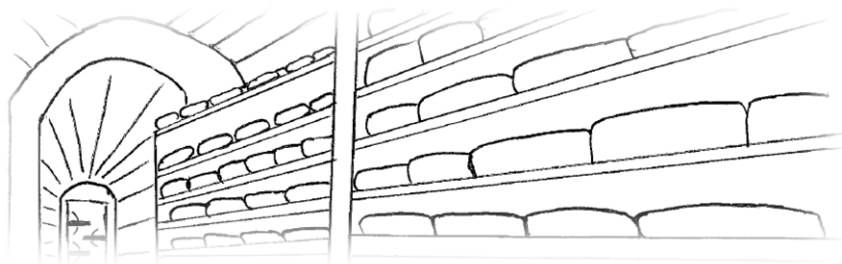
L'histoire a commencé dans une bonne vieille cave sous une bonne vieille maison... Dans cette bonne vieille cave, un bac de rétention d'eau récupère toute l'humidité de la colline des Charmettes, où Jean-Jacques Rousseau a habité. L'humidité constante et douce qui s'y diffuse nous a permis de cultiver 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.

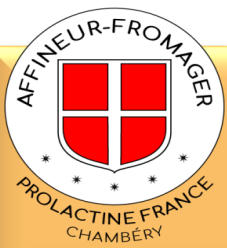
DESCRIPTIF

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 fin** et **fruité**. Sa croûte est recouverte de notre **flore propre à la gamme Cave Rousseau**, qui rend cette tomme visuellement **unique**. La truffe quant à elle, présente de manière homogène dans la pâte, pousse cette tomme dans son **excellence** !





Tomme de Brebis à la Truffe

Cave  Rousseau

Date de création : 29/06/2022
Version : 1

① CARACTERISTIQUES GENERALES DU PRODUIT

Origine Du Lait	UE
Lait Et Traitement	Pasteurisé de Brebis
Famille De Produit	Pâte pressée non cuite
Nomenclature Statistique Douanière	04069086
DDM	60 JOURS
Durée d'affinage	2 mois minimum
Unité Consommateur (EAN13)	3760244487766
EAN Colis	93760244487769

② CARACTERISTIQUES EMBALLAGES

Colisage	1 pièce
Type d'emballage	En Carton
Poids brut du produit	4.5kg environ
Hauteur	10cm environ
Longueur	25cm

③ VALEURS NUTRITIONNELLES

Valeurs énergétique	1624 kJ - 391 kcal
Matières grasses	37g
dont acides gras saturés	21g
Glucides	0g
dont sucres	0g
Protéines	26g
Sel	1.6g

④ CARACTERISTIQUES PHYSICOCHEMISTIQUES

% humidité	34%
------------	-----

⑤ LISTE DES INGREDIENTS

LAIT pasteurisé de brebis (origine UE), présure microbienne, CaCl, sel, truffes d'été (Tuber aestivum vitt 1.1%), arôme.

⑥ CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

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

⑦ CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Pâte	Pâte de couleur jaune pâle
Goût	Crémeux et aromatique

⑧ INFORMATIONS DIVERSES

Allergènes (d'après la Directive 2003/89/CE)	Lait et produits à base de lait
OGM	Absence
Ionisation	Absence de produits ionisés
Contaminants	Conforme aux normes européennes en vigueur
Numéro d'agrément sanitaire	FR 73.065.179 CE
Condition de stockage	A maintenir à +8°C maximum

