



Tomme de Bufflonne à la Truffe

Cave  Rousseau

- **Code article** : BURTPT



*Photo non contractuelle



Pâte pressée non-cuite



Lait pasteurisé de bufflonne



Poids moyen : 5 kg



Colisage : 1 pièce



Affinage minimum : 2 à 3 mois

UN PEU D'HISTOIRE



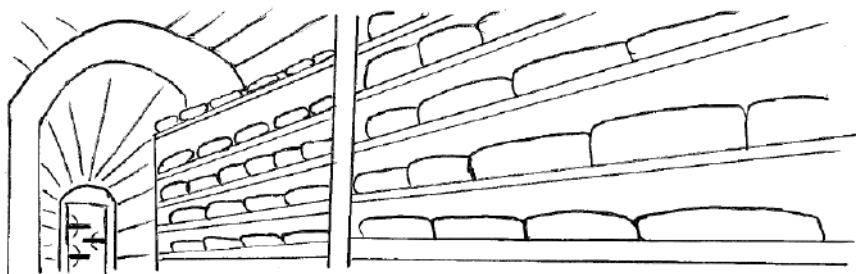
L'histoire a commencé dans une bonne vieille cave sous une bonne vieille maison... Dans cette bonne vieille cave, un bac de rétention d'eau récupère toute l'humidité de la colline des Charmettes, où Jean-Jacques Rousseau a habité. L'humidité constante et douce qui s'y diffuse, nous a permis de cultiver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

DESRIPTIF

Affinage Artisanal 100% Manuel



Encore un mariage explosif ! Ce fromage déjà atypique et magique grâce à son lait de bufflonne, l'est encore plus grâce à la truffe... Lorsque deux exquis saveurs se mélangent, il n'y a plus qu'un pas à faire pour être aux anges !





Tomme de Bufflonne à la Truffe

Cave  Rousseau

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

① CARACTERISTIQUES GENERALES DU PRODUIT

Origine Du Lait	UE
Lait Et Traitement	Pasteurisé de Bufflonne
Famille De Produit	Pâte pressée non cuite
DDM/DLC	60 jours
Affinage	2 à 3 mois
Nomenclature Statistique Douanière	04069089
Unité Consommateur (EAN13)	3760244487742
EAN Colis	93760244487745

② CARACTERISTIQUES EMBALLAGES

Colisage	1 pièce
Type d'emballage	Papier kraft et carton
Poids brut du produit	5 kg environ

③ VALEURS NUTRITIONNELLES

Valeurs énergétique	1624 kJ - 391 kcal
Matières grasses	31.5g
dont acides gras saturés	21.4g
Glucides	6.0g
dont sucres	<6g
Protéines	21g
Sel	1.7g

④ CARACTERISTIQUES PHYSICOCHIMIQUES

Gras/sec	>48%
Extrait sec	>61%

⑤ LISTE DES INGREDIENTS

LAIT pasteurisé de Bufflonne (origine UE), truffe d'été (Tuber aestivum, Vittad 1%), aromes, conservateurs : chlorure de calcium (E509), levain, présure, sel

⑥ CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

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

⑦ CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Pâte	Pâte de couleur blanche
Goût	Crémeux et frais en bouche

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

