



Tomme de chèvre

Cave  Rousseau

- **Code article** : CHGTRPT - V



*Photo non contractuelle



Pâte pressée non-cuite



Lait pasteurisé de chèvre



Poids moyen : 5 kg



Colisage : 1 pièce



Affinage minimum : 2 à 3 mois

UN PEU D'HISTOIRE



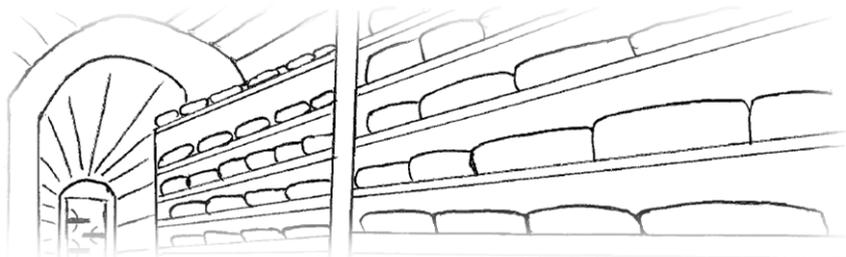
L'histoire a commencé dans une bonne vieille cave sous une bonne vieille maison... Dans cette bonne vieille cave, un bac de rétention d'eau récupère toute l'humidité de la colline des Charmettes, où Jean-Jacques Rousseau a habité. L'humidité constante et douce qui s'y diffuse, nous a permis de cultiver plusieurs flores exceptionnelles, apportant à nos fromages un goût unique et sublimant l'arôme de nos tommes. La gamme 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



D'aspect rustique et vieux, cette tomme de chèvre à la texture unique révèle un goût frais, fruité, presque sucré. Sa flore rouge exacerbe le lactose présent dans sa pâte beurrée et fine. Sa vocation universelle vient satisfaire le plus grand nombre de palais, et donne à cette tomme hors du commun un caractère incontournable!





Tomme de chèvre

Cave  Rousseau

Date de création : 23/06/2021
Version : 1

① CARACTERISTIQUES GENERALES DU PRODUIT

Origine Du Lait	UE
Lait Et Traitement	Pasteurisé de Chèvre
Famille De Produit	Fromage à pâte pressé non cuite
Affinage	2 à 3 mois
Nomenclature Statistique Douanière	04069089
Unité Consommateur (EAN13)	2303545
EAN Colis	93760244484027

② CARACTERISTIQUES EMBALLAGES

Colisage	1 pièce en carton
Type d'emballage	Individuel
Poids brut du produit	5kg environ
Diamètre	24 et 27 cm
Hauteur	8.5 et 11.5 cm

③ VALEURS NUTRITIONNELLES

Valeurs énergétique	1589 kJ - 384 kcal
Matières grasses	31.3g
dont acides gras saturés	22g
Glucides	Traces
dont sucres	Traces
Protéines	24.5g
Sel	1.7g

④ CARACTERISTIQUES PHYSICOCHIMIQUES

Gras/sec	55%
Extrait sec	52%

⑤ LISTE DES INGREDIENTS

LAIT pasteurisé de chèvre (Origine UE), sel, ferments LACTIQUES, présure, conservateur : lysozyme d'OEUF

⑥ CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

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

⑦ CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect	Croûte grise
Texture	Souple et tranchable
Pâte	De couleur blanche

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
Condition de stockage	Entre +4°C et +6°C
Numéro d'agrément sanitaire	FR 73.065.179

