



# Grosse Tomme de chèvre

Cave  Rousseau

- **Code article** : CHGTR - V



\*Photo non contractuelle



Pâte pressée non-cuite



Lait pasteurisé de chèvre



Poids moyen : 10 kg



Colisage : 1 pièce



Affinage minimum : 2 à 3 mois



## UN PEU D'HISTOIRE

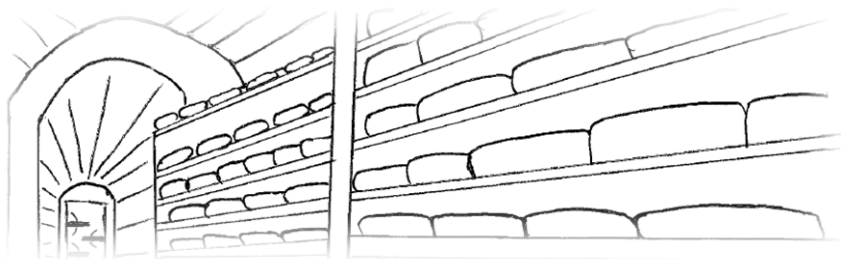
L'histoire a commencé dans une bonne vieille cave sous une bonne vieille maison... Dans cette bonne vieille cave, un bac de rétention d'eau récupère toute l'humidité de la colline des Charmettes, où Jean-Jacques Rousseau a habité. L'humidité constante et douce qui s'y diffuse, nous a permis de cultiver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





# Grosse Tomme de chèvre

Cave  Rousseau

Date de création : 23/06/2021  
Version : 2

## ① CARACTERISTIQUES GENERALES DU PRODUIT

<b>Origine Du Lait</b>	UE
<b>Lait Et Traitement</b>	Pasteurisé de Chèvre
<b>Famille De Produit</b>	Fromage à pâte pressé non cuite
<b>Affinage</b>	2 à 3 mois
<b>Nomenclature Statistique Douanière</b>	04069089
<b>Unité Consommateur (EAN13)</b>	2303547
<b>EAN Colis</b>	93760244484034

## ② CARACTERISTIQUES EMBALLAGES

<b>Colisage</b>	1 pièce en carton
<b>Type d'emballage</b>	Individuel
<b>Poids brut du produit</b>	10kg environ
<b>Diamètre</b>	34 à 37 cm
<b>Hauteur</b>	9.4 à 12.4 cm

## ③ VALEURS NUTRITIONNELLES

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

## ④ CARACTERISTIQUES PHYSICOCHIMIQUES

<b>Gras/sec</b>	55%
<b>Extrait sec</b>	52%

## ⑤ LISTE DES INGREDIENTS

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

## ⑥ CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

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

## ⑦ CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

<b>Aspect</b>	Croûte colorée
<b>Texture</b>	Souple et tranchable
<b>Pâte</b>	De couleur blanche

## ⑧ INFORMATIONS DIVERSES

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

