



Tomme de chèvre à la truffe

Cave  Rousseau

- **Code article** : CHRTPT



*Photo non contractuelle



Pâte pressée non-cuite



Lait pasteurisé de chèvre



Poids moyen : 4.5 kg



Colisage : 1 pièce



Affinage minimum : 2 à 3 mois

UN PEU D'HISTOIRE



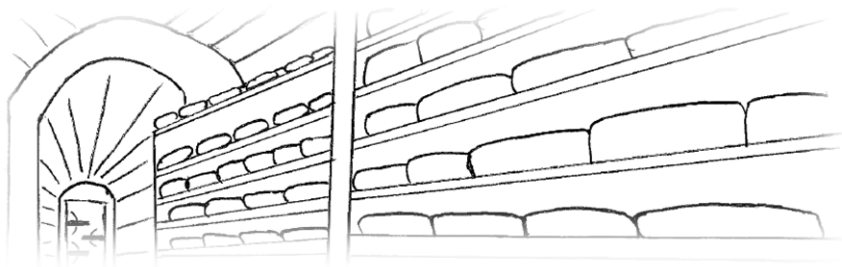
L'histoire a commencé dans une bonne vieille cave sous une bonne vieille maison... Dans cette bonne vieille cave, un bac de rétention d'eau récupère toute l'humidité de la colline des Charmettes, où Jean-Jacques Rousseau a habité. L'humidité constante et douce qui s'y diffuse, nous a permis de cultiver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



Nous aimons les mariages, et nous sommes très fiers de ce fromage hors norme, toutes catégories confondues. La truffe d'été vient sublimer le lait de chèvre, et l'affinage spécial de nos caves vient magnifier la tomme de chèvre.





Tomme de chèvre à la Truffe

(Tuber Aestivum Vitt 1.1%)

Cave  Rousseau

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

① CARACTERISTIQUES GENERALES DU PRODUIT

Origine Du Lait	UE
Lait Et Traitement	Pasteurisé de Chèvre
Famille De Produit	Pâte pressée non cuite
Nomenclature Statistique Douanière	04069089
DDM	60 JOURS
Durée d'affinage	2 mois minimum
Unité Consommateur (EAN13)	3760244486400
EAN Colis	93760244486403

② CARACTERISTIQUES EMBALLAGES

Colisage	1 pièce en carton
Poids brut du produit	5kg environ
Hauteur	10cm environ
Diamètre	25cm

③ VALEURS NUTRITIONNELLES

Valeurs énergétique	1511 kJ - 365 kcal
Matières grasses	30.6g
dont acides gras saturés	18.7g
Glucides	0g
dont sucres	0g
Protéines	22.3g
Sel	1.6g

④ CARACTERISTIQUES PHYSICOCHIMIQUES

Gras/sec	55%
----------	-----

⑤ LISTE DES INGREDIENTS

LAIT pasteurisé de chèvre (origine UE), sel, truffes d'été (Tuber aestivum vitt 1.1%), ferments LACTIQUES, présure.

⑥ CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

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

⑦ CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Pâte	Pâte de couleur blanche
Goût	Crémeux et frais en bouche
Croûtage	Croûte colorée

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
Condition de stockage	A maintenir à +8°C maximum
Numéro d'agrément sanitaire	FR 73.065.179 CE

