



Tomme de chèvre Fenugrec Coriandre

Cave  Rousseau

- Code article : CHRFC



Pâte pressée non-cuite



Lait pasteurisé de chèvre



Poids moyen : 4.5 kg



Colisage : 1 pièce



Affinage minimum : 2 à 3 mois

*Photo non contractuelle

UN PEU D'HISTOIRE



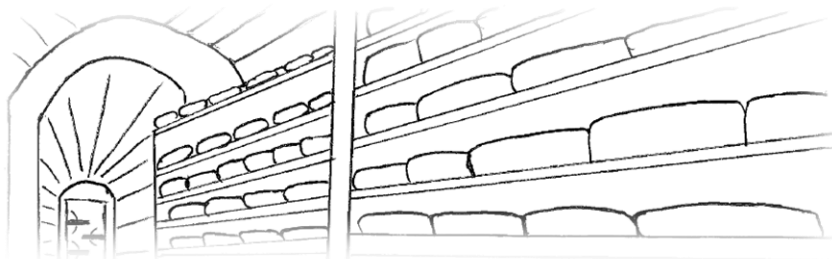
L'histoire a commencé dans une bonne vieille cave sous une bonne vieille maison... Dans cette bonne vieille cave, un bac de rétention d'eau récupère toute l'humidité de la colline des Charmettes, où Jean-Jacques Rousseau a habité. L'humidité constante et douce qui s'y diffuse, nous a permis de cultiver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

DESCRIPTIF

Affinage Artisanal 100% Manuel



Cette tomme est particulièrement **onctueuse** et **légère** en bouche grâce au fenugrec et à la coriandre. Elle n'en reste pas moins **gourmande**, avec une **texture beurrée**, et **des arômes très bien équilibrés**. Idéale à déguster à l'apéritif ou pour égayer une fin de repas !





Tomme de chèvre Fenugrec Coriandre

Cave  Rousseau

Date de création : 19.02.2024
Version : 1

Code article : CHRFC

① CARACTERISTIQUES GENERALES DU PRODUIT

Origine Du Lait	UE (Pays-Bas)
Lait Et Traitement	Pasteurisé de Chèvre
Famille De Produit	Fromage à pâte pressé non cuite
DDM	65 jours
Affinage	2 mois minimum
Nomenclature Statistique Douanière	04069089
Unité Consommateur (EAN13)	3760244480880
EAN Colis	9 3760244480883

② CARACTERISTIQUES EMBALLAGES

Colisage	1 pièce
Type d'emballage	Carton
Poids net du produit	4.5kg environ/ pièce
Diamètre	25cm
Hauteur	10cm

③ VALEURS NUTRITIONNELLES pour 100g

Valeurs énergétiques	1511 kJ / 365 kcal
Matières grasses	30.6g
dont acides gras saturés	18.7g
Glucides	0g
dont sucres	0g
Protéines	22.3g
Sel	1.5g

④ CARACTERISTIQUES PHYSICOCHIMIQUES

Gras/sec	50-60%
----------	--------

⑤ LISTE DES INGREDIENTS

LAIT pasteurisé de chèvre (origine UE), sel, fenugrec 0,2%, coriandre, FERMENTS LACTIQUES, présure microbienne.

⑥ CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Listeria monocytogenes	Non détection/25g
E.coli	< 100 ufc/g
Staphylocoques à coagulase positive	< 100 ufc/g

⑦ CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Texture	Crémeuse, tranchable
Pâte	De couleur blanche, avec des petits morceaux de fenugrec
Saveur	Douce, noisette

⑧ INFORMATIONS DIVERSES

Allergènes (d'après la Directive 2003/89/CE)	Lait et produits laitiers
OGM	Absence d'OGM
Ionisation	Absence de produits ionisés
Contaminants	Conforme aux normes européennes en vigueur
Condition de stockage	Entre +4°C et +8°C
Numéro d'agrément sanitaire	FR 73.065.179 CE

