



# Tomme de chèvre à l'Italienne

Cave  Rousseau

- **Code article** : CHRI



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



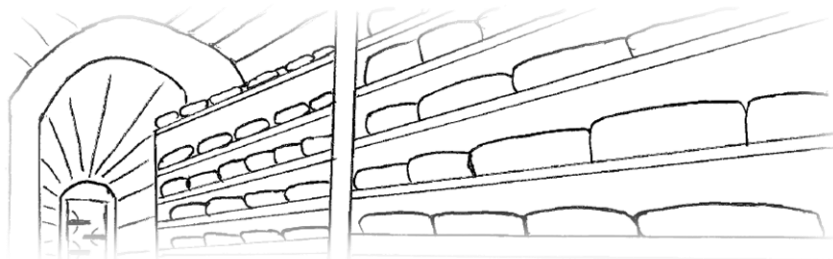
L'histoire a commencé dans une bonne vieille cave sous une bonne vieille maison... Dans cette bonne vieille cave, un bac de rétention d'eau récupère toute l'humidité de la colline des Charmettes, où Jean-Jacques Rousseau a habité. L'humidité constante et douce qui s'y diffuse, nous a permis de cultiver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



Sa texture beurrée et sa pâte fine répondent parfaitement aux caractéristiques de la gamme Cave Rousseau. Les herbes (paprika, ail, basilic, oignon, thym, piment de cayenne) rajoutées lors de sa fabrication amènent un côté frais et léger, avec une balance des arômes bien équilibrée. Un fromage artisanal au bon goût de l'Italie !





# Tomme de chèvre à l'Italienne

Cave  Rousseau

Date de création : 09.02.2024  
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
DDM	65 jours
Affinage	2 mois minimum
Nomenclature Statistique Douanière	04069089
Unité Consommateur (EAN13)	3760244482426
EAN Colis	93760244482429

## ② CARACTERISTIQUES EMBALLAGES

Colisage	x 1
Type d'emballage	carton
Poids net du produit	Environ 4.5kg
Diamètre	25cm
Hauteur	10cm

## ③ VALEURS NUTRITIONNELLES pour 100g

Valeurs énergétique	1437 kJ / 347 kcal
Matières grasses	28.7g
dont acides gras saturés	20.4g
Glucides	0g
dont sucres	0g
Protéines	21.3g
Sel	1.6g

## ④ CARACTERISTIQUES PHYSICOCHIMIQUES

Gras/sec	54%
Extrait sec	53%

## ⑤ LISTE DES INGREDIENTS

LAIT pasteurisé de chèvre (Origine UE), sel, morceaux de tomates, mélanges d'herbes à italiennes 0,4% (paprika, ail, basilic, oignon, thym, piments de Cayenne) (UE et non UE), FERMENTS LACTIQUES, présure microbienne.

## ⑥ CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Listéria monocytogenes	Non détection/25g
Salmonelle	Non détection/ 25g
E coli	< 100 ufc/g
Staphylocoques à coagulase positive	< 100 ufc/g

## ⑦ CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect	Croûte colorée
Texture	Doux, tranchable
Pâte	De couleur blanche avec des petites herbes

## ⑧ INFORMATIONS DIVERSES

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

