



Tomme de chèvre Thym Miel

Cave  Rousseau

- **Code article** : CHRTM



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



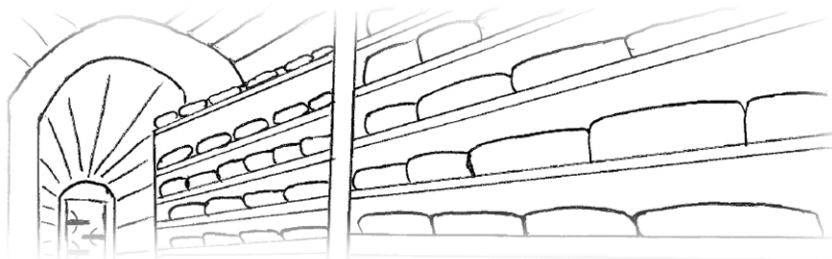
L'histoire a commencé dans une bonne vieille cave sous une bonne vieille maison... Dans cette bonne vieille cave, un bac de rétention d'eau récupère toute l'humidité de la colline des Charmettes, où Jean-Jacques Rousseau a habité. L'humidité constante et douce qui s'y diffuse, nous a permis de cultiver plusieurs flores exceptionnelles, apportant à nos fromages un goût unique et sublimant 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 possède de douces **notes sucrées et parfumées**. L'équilibre entre le thym, le miel et le lait de chèvre se révèle parfait, offrant toute la **gourmandise** nécessaire à cette tomme pour plaire aux amateurs de fromages originaux.





Tomme de chèvre Thym Miel

Date de création : 19.02.2024
Version : 1

Cave  Rousseau

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)	3760244480941
EAN Colis	93760244480944

② CARACTERISTIQUES EMBALLAGES

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

③ VALEURS NUTRITIONNELLES pour 100g

Valeurs énergétique	1707 kJ / 412 kcal
Matières grasses	34.6g
dont acides gras saturés	25.1g
Glucides	2.6g
dont sucres	0.1g
Protéines	22.5g
Sel	1.45g

④ CARACTERISTIQUES PHYSICOCHIMIQUES

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

⑤ LISTE DES INGREDIENTS

LAIT pasteurisé de chèvre (Origine UE), sel, miel en poudre 0,8%, thym 0,7%, FERMENTS LACTIQUES, présure animale.

⑥ CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

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

⑦ CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Texture	Crémeuse, tranchable
Pâte	De couleur blanche avec des petites herbes
Saveur	Douces et aromatisées

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

