



Tomme de Chèvre Ail des Ours

Cave  Rousseau

- **Code article** : CHRAOU



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

Descriptif _____ Affinage artisanal dans nos caves naturelles



Cette Tomme de chèvre est fraîche et herbacée grâce à l'ail des ours ajouté dans sa pâte lors de sa fabrication. Sa croûte, typique de nos caves, cache une pâte dense et beurrée en bouche. Il fait partie des fromages au profil aromatique végétal.

Cave  Rousseau



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



Tomme de Chèvre Ail des Ours

Cave  Rousseau

Date de création : 19.02.2024
Version : 2
MAJ : 15.04.2025

Code article : CHRAOU

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)	3760244480866
EAN Colis	93760244480869

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 énergétiques	1511 kJ / 365 kcal
Matières grasses	30.5g
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, ail des ours 0,5%,
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	Crémeux, tranchable
Pâte	De couleur blanche
Saveur	Doux, épicé

⑧ INFORMATIONS DIVERSES

Allergènes (d'après la Directive 2003/89/CE)	Lait et produits à base de lait
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

