

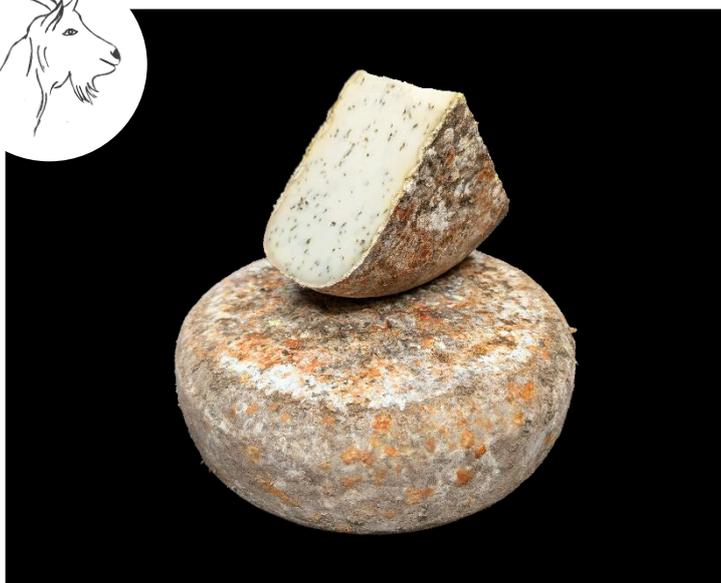


Tomme de Chèvre au Romarin

Cave  Rousseau

Nouveauté
2025

- Code article : CHRRN



*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

Descriptif _____ Affinage artisanal dans nos caves naturelles



Cette tomme de chèvre au romarin associe la douceur du lait de chèvre aux fragrances herbacées caractéristique du romarin (1,1%). En bouche, la texture est douce, avec une légère fermeté qui permet de bien apprécier la structure de la pâte. Le goût est à la fois délicat et lactique, propre au lait de chèvre, tout en étant enrichi de la vivacité du romarin. Elle est idéale pour l'apéritif, et peut également être servie sur un joli plateau de fromages réconfortant pour le plaisir de tous.

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 au Romarin

Cave  Rousseau

Nouveauté
2025

Date de création : 17.02.2025

Version : 2

MAJ : 15.04.2025

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	60 jours
Affinage	2 mois minimum
Nomenclature Statistique Douanière	04069089
Unité Consommateur (EAN13)	3760244482075
EAN Colis	93760244482078

② CARACTERISTIQUES EMBALLAGES

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

Cave  Rousseau

③ VALEURS NUTRITIONNELLES pour 100g

Valeurs énergétiques	1511 kJ / 365 kcal
Matières grasses	31g
dont acides gras saturés	19g
Glucides	0g
dont sucres	0g
Protéines	22g
Sel	1.60g

④ CARACTERISTIQUES PHYSICOCHIMIQUES

Gras/sec 50-60%

⑤ LISTE DES INGREDIENTS

LAIT pasteurisé de chèvre (origine UE), sel, romarin 1.1%,
ferments LACTIQUES, présure microbienne.

⑥ CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

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

⑦ CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Texture	Crémeux mais tranchable
Pâte	De couleur blanche avec petits morceaux de romarin
Saveurs	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

