



# Tomme de Chèvre Saint-Edouard

Cave  Rousseau

- **Code article** : CHGTNPT



\*Photo non contractuelle



Pâte pressée non-cuite



Lait pasteurisé de chèvre



**Poids moyen** : 5 kg



**Colisage** : 1 pièce



**Affinage minimum** : 2 à 3 mois

**Descriptif** \_\_\_\_\_ **Affinage artisanal dans nos caves naturelles**



La tomme de chèvre Saint-Edouard est le même fromage que la chèvre de la Cave Rousseau mais son affinage diffère. Elle est enrobée à maturation avec une peinture alimentaire à base de charbon végétal. Cela forme comme une mini étuve et lui confère un goût plus franc et légèrement fumé.

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 Saint-Edouard

Cave  Rousseau

Code article : CHGTNPT\_V

Date de création : 02/08/2022

Version : 4\_MAJ 15/04/25

## CARACTERISTIQUES GENERALES DU PRODUIT

<b>Origine Du Lait</b>	UE
<b>Lait Et Traitement</b>	Pasteurisé de Chèvre
<b>Famille De Produit</b>	Fromage à pâte pressée non cuite
<b>Affinage</b>	2 à 3 mois d'affinage
<b>DDM</b>	65 jours
<b>Nomenclature Statistique Douanière</b>	04069089
<b>Unité Consommateur (EAN13)</b>	3760244484338
<b>EAN Colis</b>	93760244484331

## CARACTERISTIQUES EMBALLAGE

<b>Colisage</b>	x1 pièce
<b>Type d'emballage</b>	carton
<b>Poids net du produit</b>	5kg environ
<b>Diamètre</b>	24 et 27 cm
<b>Hauteur</b>	8.5 et 11.5 cm

## Liste des ingrédients

**LAIT** pasteurisé de chèvre (Origine UE), sel, ferments **LACTIQUES**, présure microbienne. Croûte : conservateur E235, colorant E15 (charbon végétal), (croûte non comestible).

## VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100G

<b>Valeurs énergétiques</b>	1491 kJ – 356 kcal
<b>Matières grasses</b>	30.5g
<b>dont acides gras saturés</b>	22.1g
<b>Glucides</b>	0g
<b>dont sucres</b>	0g
<b>Protéines</b>	21.3g
<b>Sel</b>	1.7g

## CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

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

## CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

<b>Aspect</b>	Croûte noire
<b>Texture</b>	Souple et tranchable
<b>Pâte</b>	De couleur blanche

## CARACTERISTIQUES PHYSICOCHIMIQUES

<b>Gras/sec</b>	50-60%
-----------------	--------

## INFORMATIONS DIVERSES

<b>Allergènes</b>	Lait et produits à base de lait
<b>OGM</b>	Absence
<b>Ionisation</b>	Absence de produits ionisés
<b>Contaminants</b>	Conforme aux normes européennes en vigueur
<b>Conservation</b>	Maintenir entre +4°C et +8°C
<b>Numéro d'agrément</b>	FR 73.065.179 CE

