Grosse Tomme de Chèvre
Saint-Edouard

Cave Rousseau

- **Code article** : CHGTN

*Photo non contractuelle

Pâte pressée non-cuite

Lait pasteurisé de chèvre

Poids moyen : 10 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.

Grosse Tomme de Chèvre
Saint-Edouard

Cave Rousseau

Code article : CHGTN_V

Date de création : 02/08/22
Version : 3_MAJ 15/04/25

CARACTERISTIQUES GENERALES DU PRODUIT

Origine Du Lait	UE
Lait Et Traitement	Pasteurisé de Chèvre
Famille De Produit	Fromage à pâte pressée non cuite
Affinage	2-3 mois d'affinage
DDM	65 jours
Nomenclature Statistique Douanière	04069089
Unité Consommateur (EAN13)	3760244484321
EAN Colis	93760244484324

CARACTERISTIQUES EMBALLAGE

Colisage	1 pièce
Type d'emballage	Carton
Poids net du produit	10kg environ
Diamètre	36 cm
Hauteur	11 cm

LISTE DES INGREDIENTS

LAIT pasteurisé de chèvre (Origine UE), sel, ferments **LACTIQUES**, présure microbienne. Croûte : conservateur E235, colorant E153 (charbon végétal), (Croûte non comestible).

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100G

Valeurs énergétiques	1470 kJ - 351 kcal
Matières grasses	29g
dont acides gras saturés	21g
Glucides	Traces
dont sucres	Traces
Protéines	21.5g
Sel	1.6g

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

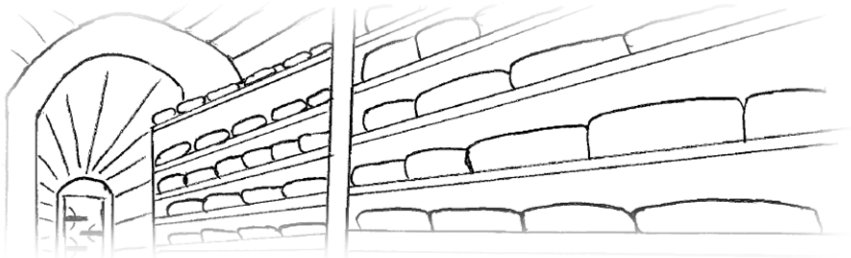
Listeria monocytogenes	Non détection/25g
E.coli	< 100 ufc/g
Staphylocoques à coagulase positive	< 100 ufc/g

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect	Croûte colorée
Texture	Souple et tranchable
Pâte	De couleur blanche

CARACTERISTIQUES PHYSICOCHIMIQUES

Gras/sec	54%
Extrait sec	54.5%

INFORMATIONS DIVERSES

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