



Tomme de Chèvre

Cave  Rousseau

- **Code article** : CHGTRPT



*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**



D'aspect rustique et vieux, cette tomme de chèvre à la texture unique révèle un goût frais, fruité, presque sucré. Sa flore rouge exacerbe le lactose présent dans sa pâte beurrée et fine. Sa vocation universelle vient satisfaire le plus grand nombre de palais, et donne à cette tomme hors du commun un caractère incontournable!

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

Cave  Rousseau

Code article : **CHGTRPT_V**

Date de création : 23/06/21
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 à 3 mois d'affinage
DDM	65 jours
Nomenclature Statistique Douanière	04069089
Unité Consommateur (EAN13)	3760244484024
EAN Colis	93760244484027

CARACTERISTIQUES EMBALLAGE

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

Liste des ingrédients

LAIT pasteurisé de chèvre (Origine UE), sel, ferments **LACTIQUES**, présure microbienne.

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100G

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

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

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

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect	Croûte grise
Texture	Souple et tranchable
Pâte	De couleur blanche

CARACTERISTIQUES PHYSICOCHIMIQUES

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

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

