



Tomme de Chèvre aux Graines

Cave  Rousseau

- **Code article** : CHRFC



*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



Notre tomme aux graines est un subtil mélange entre onctuosité, typicité de nos fromages de chèvre de la **Cave Rousseau** et croquant des graines de fenugrec rajoutées lors de sa fabrication. De leurs côtés, les grains de coriandre moulus apportent une note originale et unique, pour des arômes parfaitement équilibrés. Idéale à déguster à l'apéritif ou pour égayer une fin de repas !

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 aux Graines

Cave  Rousseau

Date de création : 19.02.2024

Version : 2

MAJ : 15.04.2025

Code article : CHRFC

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)	3760244480880
EAN Colis	9 3760244480883

② CARACTERISTIQUES EMBALLAGES

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

③ VALEURS NUTRITIONNELLES pour 100g

Valeurs énergétiques	1511 kJ / 365 kcal
Matières grasses	30.6g
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, graines de fenugrec 0,2%, grains de coriandre moulus, 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	Crémeuse, tranchable
Pâte	De couleur blanche, avec des petits morceaux de fenugrec
Saveur	Douce, noisette

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

