Tomme de Chèvre
Noix Figues

Cave Rousseau

- **Code article** : CHRFN

*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

Affiné dans nos caves

Une tomme douce et savoureuse, **légèrement sucrée** grâce à la figue, **légèrement croquante** grâce à la noix. Sa **texture crémeuse et onctueuse** en bouche lui apporte encore plus de gourmandise. Elle est idéale pour un apéritif atypique ou pour garnir une salade.

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
Noix Figues

Cave Rousseau

Date de création : 19.02.2024
Version : 2
MAJ : 15.04.2025

Code article : CHRFN

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)	3760244480897
EAN Colis	93760244480890

② CARACTERISTIQUES EMBALLAGES

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

③ VALEURS NUTRITIONNELLES pour 100g

Valeurs énergétique	1585 kJ / 383 kcal
Matières grasses	33.1g
dont acides gras saturés	23.9g
Glucides	0g
dont sucres	0g
Protéines	21.2g
Sel	1.8g

④ CARACTERISTIQUES PHYSICOCHIMIQUES

Gras/sec	50-60%

⑤ LISTE DES INGREDIENTS

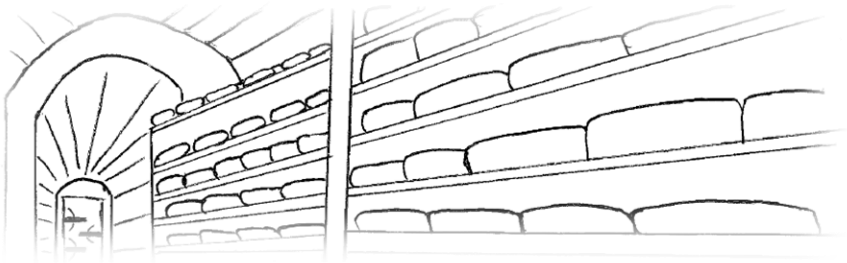
LAIT pasteurisé de chèvre (origine UE), figues 3,6% (figue, farine de riz), **NOIX (FRUITS A COQUES)** 1,8%, sel, **FERMENTS LACTIQUES**, présure microbienne, arôme naturel.

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 de tous petits morceaux de figues et noix
Saveur	Goût sucré

⑧ INFORMATIONS DIVERSES

Allergènes (d'après la Directive 2003/89/CE)	Lait et produits à base de lait Fruits à coques (noix)
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