



# Tomme de Chèvre à l'Italienne

Cave  Rousseau

- **Code article : CHRI**



\*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



Sa **texture beurrée** et sa **pâte fine** répondent parfaitement aux caractéristiques de la gamme Cave Rousseau. Les herbes (*paprika, ail, basilic, oignon, thym, piment de cayenne*) rajoutées lors de sa fabrication amènent un côté frais et léger, avec une balance des arômes bien équilibrée. **Un fromage artisanal au bon goût de l'Italie !**

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 à l'Italienne

Cave  Rousseau

Date de création : 09.02.2024  
Version : 2  
MAJ : 15.04.2025

## 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)         | 3760244482426                   |
| EAN Colis                          | 93760244482429                  |

## ② CARACTERISTIQUES EMBALLAGES

|                      |               |
|----------------------|---------------|
| Colisage             | x 1           |
| Type d'emballage     | carton        |
| Poids net du produit | Environ 4.5kg |
| Diamètre             | 25cm          |
| Hauteur              | 10cm          |

## ③ VALEURS NUTRITIONNELLES pour 100g

|                          |                    |
|--------------------------|--------------------|
| Valeurs énergétique      | 1437 kJ / 347 kcal |
| Matières grasses         | 28.7g              |
| dont acides gras saturés | 20.4g              |
| Glucides                 | 0g                 |
| dont sucres              | 0g                 |
| Protéines                | 21.3g              |
| Sel                      | 1.6g               |

## ④ CARACTERISTIQUES PHYSICOCHIMIQUES

|             |     |
|-------------|-----|
| Gras/sec    | 54% |
| Extrait sec | 53% |

## ⑤ LISTE DES INGREDIENTS

**LAIT** pasteurisé de chèvre (Origine UE), sel, morceaux de tomates, mélanges d'herbes à italiennes 0,4% (paprika, ail, basilic, oignon, thym, piments de Cayenne) (UE et non UE), **FERMENTS LACTIQUES**, présure microbienne.

## ⑥ CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

|                                     |                    |
|-------------------------------------|--------------------|
| Listéria monocytogenes              | Non détection/25g  |
| Salmonelle                          | Non détection/ 25g |
| E coli                              | < 100 ufc/g        |
| Staphylocoques à coagulase positive | < 100 ufc/g        |

## ⑦ CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

|         |                                            |
|---------|--------------------------------------------|
| Aspect  | Croûte colorée                             |
| Texture | Doux, tranchable                           |
| Pâte    | De couleur blanche avec des petites herbes |

## ⑧ INFORMATIONS DIVERSES

|                                              |                                            |
|----------------------------------------------|--------------------------------------------|
| Allergènes (d'après la Directive 2003/89/CE) | Lait et produits laitiers                  |
| OGM                                          | Pas de présence d'OGM                      |
| Ionisation                                   | Absence de produits ionisés                |
| Contaminants                                 | Conforme aux normes européennes en vigueur |
| Condition de stockage                        | Maintenir entre +4°C et +8°C maximum       |
| Numéro d'agrément sanitaire                  | FR 73.065.179                              |

