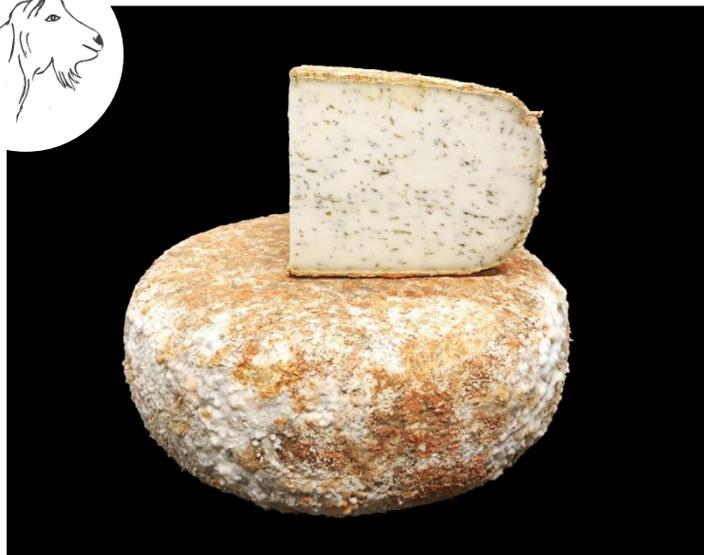




# Tomme de Chèvre Thym Miel

Cave  Rousseau

- Code article : CHRTM



\*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



Cette tomme possède de douces **notes sucrées et parfumées**. L'équilibre entre le thym, le miel et le lait de chèvre se révèle parfait, offrant toute la **gourmandise** nécessaire à cette tomme pour plaire aux amateurs de fromages originaux.

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 Thym Miel

Cave  Rousseau

Date de création : 19.02.2024  
Version : 1

## 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)	3760244480941
EAN Colis	93760244480944

## ② CARACTERISTIQUES EMBALLAGES

Colisage	x 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	1707 kJ / 412 kcal
Matières grasses	34.6g
dont acides gras saturés	25.1g
Glucides	2.6g
dont sucres	0.1g
Protéines	22.5g
Sel	1.45g

## ④ CARACTERISTIQUES PHYSICOCHIMIQUES

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

## ⑤ LISTE DES INGREDIENTS

LAIT pasteurisé de chèvre (Origine UE), sel, miel en poudre 0,8%, thym 0,7%, FERMENTS LACTIQUES, présure animale.

## ⑥ CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Listéria monocytogenes	Non détection/25g
E colis	< 100 ufc/g
Staphylocoques à coagulase positive	< 100 ufc/g

## ⑦ CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Texture	Crémeuse, tranchable
Pâte	De couleur blanche avec des petites herbes
Saveur	Douces et aromatisées

## 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

