



Tomme de Chèvre à la Truffe

Cave  Rousseau

- **Code article** : CHRTPT



*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



Nous aimons les mariages, et nous sommes très fiers de ce fromage hors norme, toutes catégories confondues. La truffe d'été vient sublimer le lait de chèvre, et l'affinage spécial de nos caves vient magnifier la tomme de chèvre.

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 la Truffe

Cave  Rousseau

Date de création : 24/08/2021
Version : 5
MAJ : 15.04.2025

① CARACTERISTIQUES GENERALES DU PRODUIT

Origine Du Lait	UE
Lait Et Traitement	Pasteurisé de Chèvre
Famille De Produit	Pâte pressée non cuite
Nomenclature Statistique Douanière	04069089
DDM	60 jours
Durée d'affinage	2 mois minimum
Unité Consommateur (EAN13)	3760244486400
EAN Colis	93760244486403

② CARACTERISTIQUES EMBALLAGES

Colisage	1 pièce en carton
Poids net du produit	4.5 kg environ
Hauteur	10cm environ
Diamètre	25cm

③ VALEURS NUTRITIONNELLES pour 100g

Valeurs énergétiques	1490 kJ - 355 kcal
Matières grasses	30.5g
dont acides gras saturés	22.1g
Glucides	0.3g
dont sucres	0g
Protéines	21.2g
Sel	1.7g

④ CARACTERISTIQUES PHYSICOCHIMIQUES

Gras/sec	55%
----------	-----

⑤ LISTE DES INGREDIENTS

LAIT pasteurisé de chèvre (origine UE), sel, truffe (truffe d'été *Tuber aestivum* vitt 1.1%, eau, sel, arôme) (origine UE), ferments **LACTIQUES**, présure microbienne.

⑥ CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

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

⑦ CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Pâte	Pâte de couleur blanche
Goût	Crémeux et frais en bouche
Croûtage	Croûte colorée

⑧ INFORMATIONS DIVERSES

Allergènes (d'après la Directive 2003/89/CE)	Lait et produits à base de lait
OGM	Absence
Ionisation	Absence de produits ionisés
Contaminants	Conforme aux normes européennes en vigueur
Condition de stockage	A maintenir à +8°C maximum
Numéro d'agrément sanitaire	FR 73.065.179 CE

