Tomme de Chèvre
la Crémeuse

Cave Rousseau

- **Code article** : CHTR

*Photo non contractuelle

Pâte pressée non-cuite

Lait pasteurisé de chèvre

Poids moyen : 1.7 kg

Colisage : 2 pièces

Affinage minimum : 2 à 3 mois

Descriptif

Affinage artisanal dans nos caves naturelles

Vous êtes amateurs de notre tomme de chèvre cave Rousseau 5kg ? Nous vous faisons découvrir sa petite sœur**, affinée également dans nos caves**, avec un poids moyen de 1.7kg.
Sa texture **ultra crémeuse** et son **petit format** en font un choix idéal pour une touche raffinée en fin de repas, avec un pain de campagne croustillant et un verre de vin blanc sec de préférence.

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
la Crémeuse

Cave Rousseau

Date de création : 11/06/24
Version : 2
MAJ : 15.04.2025

Code article : CHTR_2

① CARACTERISTIQUES GENERALES DU PRODUIT

Origine Du Lait	UE
Lait Et Traitement	Pasteurisé de Chèvre
Famille De Produit	Fromage à pâte pressée non cuite
DDM	65 jours
Affinage	2 à 3 mois minimum
Nomenclature Statistique Douanière	04069089
Unité Consommateur (EAN13)	3760244482525
EAN Colis	93760244482535

② CARACTERISTIQUES EMBALLAGES

Colisage	x 2
Type d'emballage	carton
Poids net du produit	Environ 1.7kg / pièce
Diamètre	20 cm
Hauteur	10 cm

③ VALEURS NUTRITIONNELLES pour 100g

Valeurs énergétiques	1586 kJ / 383 kcal
Matières grasses	32.3g
dont acides gras saturés	22.4g
Glucides	0g
dont sucres	0g
Protéines	22.3g
Sel	1.67g

④ CARACTERISTIQUES PHYSICOCHIMIQUES

Gras/sec	55%
Extrait sec	60%

⑤ LISTE DES INGREDIENTS

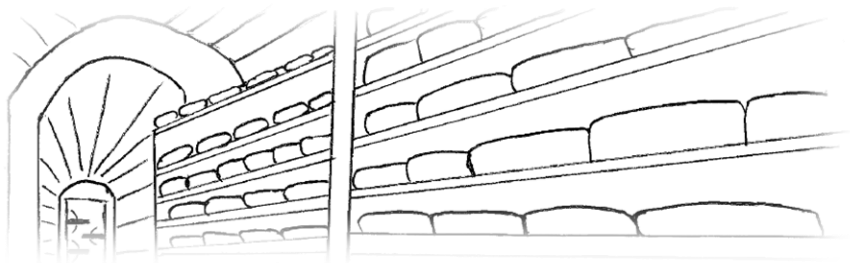
LAIT pasteurisé de chèvre (Origine UE), sel, **FERMENTS LACTIQUES**, présure microbienne.

⑥ CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

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

⑦ CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Texture	Doux, tranchable
Pâte	De couleur blanche

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 CE