

Le Bleu du Vercors-Sassenage AOP



**LAIT
DE VACHE**

minimum
21 JOURS
D'AFFINAGE

**FROMAGE À PÂTE
PERSILLÉE AU LAIT
ENTIER THERMISÉ**

Poids
**3,8 À
5 KG**

Diamètre
**27 À
30 CM**

Hauteur
**7 À
9 CM**



**DOUX, CRÉMEUX AVEC
UNE TOUCHE SUBTILE DE
SAVEUR NOISETTE**

Le Bleu Vercors-Sassenage AOP est fabriqué dans notre coopérative de Villard de Lans situé au cœur du massif du Vercors.

Notre lait de montagne est issu exclusivement des fermes du Vercors. Il est produit grâce à une agriculture douce et respectueuse de l'environnement. Les vaches se nourrissent l'été de pâturages naturels et l'hiver de fourrages locaux. Ce lait riche et parfumé confère au fromage ses arômes typiques de Beurre et de noisette.

Fromage caractéristique de son territoire, le bleu du Vercors Sassenage AOP saura séduire tous les publics par ses arômes doux et sa texture fondante, il est parfait pour les plateaux de fromages mais il mérite également une place de choix sur tous les plateaux à raclette.

- Croûte naturelle lisse et fine
- Texture souple
- Sans excès d'amertume, d'acidité et de sel
- **Taux M.G.** : 30%

- **Vente** : à la coupe en meule
- **Colisage** : Carton de 1 pièce
- Fromage emballé individuellement dans un papier blanc placée dans une caisse en carton ondulé sans couvercle
- **Traçabilité** : N° lot et DDM
- **Conditions de Conservation** : T°C 0 à +8°C
- **DDM** : 60 jours
- **EAN 13** : 3 760104 010073

Le Bleu du Vercors-Sassenage AOP



LA FABRICATION

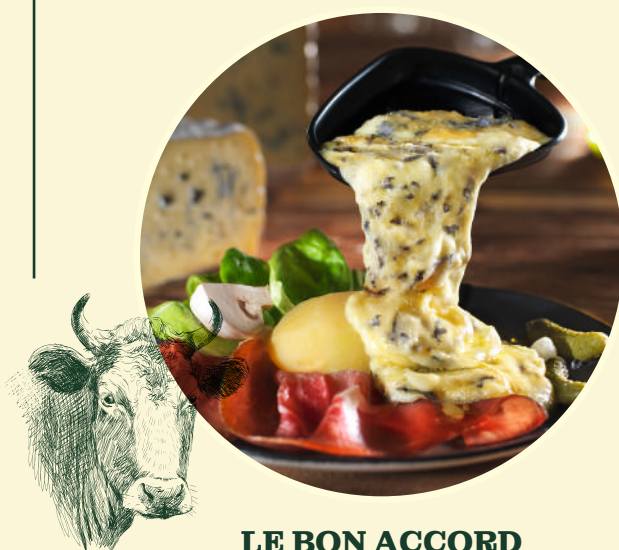
- La fabrication du bleu du Vercors-Sassenage AOP se réalise avec du lait entier de vache.
- Après avoir été chauffé, le lait est transféré dans des cuves demi-lune où le fromager y incorpore les ferments pour une maturation
- 30 minutes après emprésurage, le décaillage se fait en 2 passages pour un obtenir un grain de caillé de la taille d'une noisette. Ce caillé est brassé, et ensuite moulé. Le fromage est retourné 4 fois à la main dans la matinée.
- Le salage à sec s'effectue dans des saloirs individuels, chaque face est salée manuellement.
- 48h après l'emprésurage, le bleu du Vercors-Sassenage AOP est mis sur grille pour être amené en cave d'affinage à 12°C. Durant cette phase, chaque fromage va être piqué sur chaque face. Cette opération permet au "pénicillium roqueforti" de s'exprimer, le persillage apparait alors et se développe à l'intérieur du fromage.
- Après 21 jours minimum en cave, le Bleu du Vercors-Sassenage AOP révèle ses arômes et sa texture crémeuse.

CONSEIL DE FROMAGER

Au moment du plateau de fromage, Le Bleu du Vercors-Sassenage AOP se consomme à température ambiante .

Il est excellent fondu, en raclette au Bleu.

En cuisine, on peut aussi l'accommoder en sauce, en gratin, en pâtisseries salées.



LE BON ACCORD

Accompagnons le avec un vin du Diois ou un Côte du Rhône rouge type Crozes ou Gigondas.