



Vercors Lait

Coopérative Laitière depuis 1956

« LA CAPRINETTE »



Présentation

La Caprinette Vercors Lait est une tomme de chèvre à pâte pressée dure non cuite. Fromage d'environ 5 kg, il se présente sous une forme cylindrique avec une croûte naturelle grise, une pâte souple, couleur ivoire et une texture crémeuse.

Affinée au minimum 45 jours dans les caves de la Coopérative à Villard de Lans, la Caprinette est appréciée même par ceux qui n'aiment pas le fromage de chèvre.

La Caprinette permet aussi aux personnes intolérantes au lactose de se faire plaisir avec un fromage de caractère doux et crémeux.



Suggestion



La Caprinette Vercors Lait a parfaitement sa place dans une raclette 100% Vercors avec la Vercorette et le Bleu du Vercors-Sassenage AOP.

Fromage facile à cuisiner, la Caprinette peut se couper en dés et s'intégrer dans une salade d'endives avec un filet d'huile de noix.

Fondue sur une tranche de pain de campagne, elle accompagne un jambon de pays et une salade de mâche.

Tout est possible avec la Caprinette !!!





Coopérative Laitière depuis 1956



Conseil de Fromager

PÂTES À LA CRÈME DE « CAPRINETTE »

POUR 4 PERSONNES

- 500 gr de pâtes fraîches type tagliatelles
- 200 gr de « Caprinette »
- 60 gr de noix concassées
- 60 gr d'échalotes



- Dans une casserole, faites fondre une noix de beurre.
- Coupez finement l'échalote et faites-la caraméliser à feu doux dans le beurre fondu.
- Hachez grossièrement les noix.
- Réservez.
- Ajoutez la crème liquide à l'échalote préalablement caramélisée et remuez.
- Râpez la moitié de la Caprinette au-dessus de la casserole. Mélangez et laissez la crème infuser à feu doux en remuant de temps en temps.
- Râpez le reste de Caprinette et réservez dans un petit bol.
- Dans une casserole d'eau bouillante, faites cuire les pâtes.
- Lorsque les pâtes sont cuites, les égoutter et les mélanger à la crème infusée.
- Parsemez avec le reste de Caprinette râpée et des noix concassées.

« LA CAPRINETTE »

- Fromage au lait de chèvre pasteurisé à pâte pressée non cuite, affiné 45 jours minimum dans le Vercors à Villard de Lans
- **Présentation :** Fromage emballé individuellement sous papier
- **Poids Net :** 4 à 6 kg
- **Nomenclature douanière :** 04069089
- **DDM :** 60 jours
- **EAN 13 :** 3 760 104 010 950
- **EAN 7 (poids variable) :** 2 951 985 000 005

Composition Produit : Lait de chèvre pasteurisé (Origine : Union Européenne) Sel, Ferments lactiques (Lait), Coagulant microbien

Spécification Physico-chimiques :

ES(%) >53,5%
MG(%) 29-33%

