

# Caprinette

## LAIT DE CHÈVRE



minimum

**14** JOURS  
D'AFFINAGE

FROMAGE À PÂTE  
PRESSÉE NON CUITE  
AU LAIT PASTEURISÉ

Poids

**4 À  
6 KG**

Diamètre

**32 À  
36 CM**

Hauteur

**8 À  
10 CM**

La Caprinette est une tomme de chèvre à pâte pressée dure non cuite. Fromage d'environ 5 kg, avec une croûte naturelle à dominance grise, une pâte souple, couleur ivoire et une texture crémeuse. Affinée environ 14 jours dans les caves de la Coopérative à Villard de Lans, sa saveur douce est appréciée par tous, elle est également un atout de choix sur vos plateaux à raclette.

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

## TOMME DE CHÈVRE À PÂTE PRESSÉE DURE NON CUITE

- Croûte naturelle grise, une pâte souple, couleur ivoire et une texture crémeuse
- **Taux M.G.** : 31%
- **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 010950

# Caprinette



## CONSEIL DE FROMAGER

La Caprinette Vercors Lait a parfaitement sa place dans une raclette 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 !!!



## IDÉE RECETTE

### PÂTES À LA CRÈME DE « CAPRINETTE » POUR 4 PERSONNES

#### Ingrédients

- 500 g de pâtes fraîches type tagliatelles
- 200 g de **Caprinette**
- 60 g de noix concassées
- 60 g d'échalotes

#### Préparation

1. Dans une casserole, faites fondre une noix de beurre.
2. Coupez finement l'échalote et faites-la caraméliser à feu doux dans le beurre fondu.
3. Hachez grossièrement les noix et réservez.
4. Ajoutez la crème liquide à l'échalote préalablement caramélisée et remuez.
5. 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.
6. Râpez le reste de Caprinette et réservez dans un petit bol.
7. Dans une casserole d'eau bouillante, faites cuire les pâtes.
8. Lorsque les pâtes sont cuites, les égoutter et les mélanger à la crème infusée.
9. Parsemez avec le reste de Caprinette râpée et des noix concassées.