



LA BOURNETTE FLEURIE



Présentation

Originale et savoureuse, la Bournette Fleurie Vercors Lait est une petite tomme de montagne de 1.5 kg, née au cœur du Vercors à la fromagerie de Villard de Lans. Elle a un goût beurré avec une pointe de noisette.



La Fabrication

Imprégnée d'un mélange de fleurs comestibles, la Bournette fleurie est fabriquée en zone de montagne à partir de lait de vache issu de fermes situées dans la zone du Bleu du Vercors-Sassenage AOP. Un mélange de fleurs incrusté au milieu du fromage donne un goût floral et un aspect marbré à la pâte.

Les parfums floraux de fleurs de carthame, de mauve, de bleuet, de soucis et de rose infusent et se diffusent naturellement dans le fromage.

Si vous la mangez avec la croûte, ses arômes floraux seront encore plus prononcés.



Coopérative Laitière depuis 1956



- Forme cylindrique et arrondie
- Pâte blanche ou jaune selon les saisons avec de petites bulles avec un mélange de fleurs au milieu du fromage. Croûte avec duvet enrobée du mélange floral
- Texture crémeuse et fondante en bouche
- Goût beurré légèrement poivré et acidulé

LA BOURNETTE FLEURIE

- **Composition produit :** Lait de vache entier thermisé, mélange de fleurs, ferments lactiques, gros sel non traité, présure animale, chlorure de calcium, flore de surface
- **Composition mélange de fleurs :** fleurs de mauve, fleurs de bleuet, fleurs de soucis, fleurs de carthame, feuilles de fraise, fleurs de rose, trigonelle bleue
- **Affinage :** 4 semaines minimum
- **Poids :** 1,5 kg environ
- **T°C de conservation :** 0 à +8 °C
- **Dimensions :** 18 de diamètre, 6 cm de haut
- **Taux M.G. :** 33 % Dont AGS : 24 %
- **Gras / sec min (G/S) :** 54 % Extrait sec : 60 %
- **Protéines :** 18,5 %
- **Glucides :** 2,1 % Dont sucres : 0 %
- **Sel :** 2 %
- **Énergie (kcal/kJ) :** 393 kcal / 1644 kJ

