



« L'OURSONE »



Présentation

Vercors Lait collecte et transforme dans sa fromagerie à Villard de Lans, au cœur du Vercors, 6 millions de litres de lait par an. En cet automne 2020, une partie de ce lait de montagne devient un nouveau fromage très gourmand : « l'Oursonne ».

Ce fromage complète la gamme Vercors Lait avec une touche parfumée et originale : les fromagers de Vercors Lait ont associé un fromage de montagne au parfum de l'ail des Ours.



La Fabrication

« L'Oursonne » est fabriquée en zone de montagne, à la fromagerie de Villard de Lans à partir de lait de vache issu de troupeaux à race sélectionnée nourris avec du foin naturel et une nourriture sans OGM.

Au fil des 50 jours d'affinage, le fromage a évolué en cave, l'ail des ours a infusé et s'est mêlé naturellement au goût beurré et noisette de la tomme Vercors lait de 6 kg.





Coopérative Laitière depuis 1956



Conseil de Fromager

HAMBURGER À « L'OURSONNE »

POUR 4 PERSONNES

- 1 petit oignon rouge
- 1 filet d'huile de tournesol
- Sel, poivre du moulin
- Une poignée de roquette
- 1 tomate
- 500 g de viande de bœuf hachée
- 4 pains à hamburgers
- 250 g « d'Oursonne »



1. Pelez l'oignon rouge, taillez-le en rondelles, séparez les anneaux avec les doigts. Coupez 4 rondelles de tomate. Taillez « L'Oursonne » en 8 belles tranches.
2. Huilez légèrement un grill, faites-le chauffer sur feu vif. Pendant ce temps, divisez la viande de bœuf en 4 parts égales, moulez-les en 4 steaks en les pressant entre les paumes des mains. Salez et poivrez-les des deux côtés. Déposez-les sur le grill bien chaud, faites-les cuire suivant la cuisson désirée, en les pressant délicatement avec une spatule pour bien les griller.
3. Pendant ce temps, faites légèrement toaster les pains à hamburgers. Garnissez chacun avec de la roquette, une tranche de tomate et des rondelles d'oignon rouge, ajoutez un steak et deux tranches « d'Oursonne ». Servez immédiatement.

« L'OURSONNE »

- Fromage de montagne au goût beurré avec une pointe de noisette.
- Texture crémeuse et fondante en bouche.
- Pâte pressée non cuite au lait de vache entier thermisé. Pâte souple, crémeuse, blanche ou jaune selon les saisons, imprégnée des feuilles d'ail des ours.
- Forme cylindrique et arrondie.
- **Ingrédients** : LAIT de vache entier thermisé (température inférieure à la pasturisation), ferments LACTIQUES (LAIT), sel, présure animale, Ail des Ours

• **Aspect** : croûte avec duvet

• **Goût** : beurré, noisette et aillé

• **Poids** : 6 kg

• Affinage minimum 6 semaines

• **Dimensions** : 34 cm de diamètre, 9 cm de hauteur

• Fromage emballé sous papier paraffiné

• **EAN 13** : 3 760 104 010 943

Valeurs nutritionnelles moyennes (pour 100 g) :

• **Énergie (kcal/kJ)** : 369 kcal / 1534 kJ

• **Taux M.G.** : 29 g dont acides gras saturés : 20 g

• **Glucides** : 3,9 g dont sucres : 0 g

• **Protéines** : 23 g

• **Sel** : 1,1 g

• **Gras / sec min (G/S)** : 49 % **Extrait sec** : 60 %