



Coopérative Laitière depuis 1956

# LE SAINT-FÉLICIEN



## Présentation

Grand frère du Saint-Marcellin dans sa méthode de fabrication et d'affinage, le Saint-Félicien Vercors Lait est plus gros, plus riche et plus crémeux.

Le Saint-Félicien Vercors Lait, fromage de 160 gr moulé à la main, a une pâte lactique enrobée d'une croûte fleurie, ivoire, légèrement plissée et souple.

## La Fabrication

A la Coopérative de Villard de Lans, les fromagers travaillent de manière artisanale dans un cadre industriel :

- Le lait des troupeaux est emprésuré en bassine ; une fois le caillé formé, le Saint-Félicien est moulé à la main pour devenir un fromage frais.
- Egouttés et salés, les fromages sont ensuite affinés 11 jours en cave avant commercialisation.
- Une fois affiné le Saint-Félicien devient onctueux, légèrement salé, doux, frais, lacté, et persistant en bouche avec un petit goût de noisette.
- Sa pâte peut devenir coulante avec un affinage de plus de 20 jours .



# Vercors Lait

Coopérative Laitière depuis 1956



## Conseil de Fromager



### CAKE DAUPHINOIS AU SAINT-FÉLICIEN POUR 6 PERSONNES

- 200 g de farine
- 15 cl de fromage blanc brassé
- 2 fromages Saint-Félicien
- 3 oeufs, 3 tomates olivettes,
- 1 botte de ciboulette
- 50 g de cerneaux de noix
- 3 cuillères à café de sucre
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 sachet de levure chimique, muscade, sel, poivre



1. Rincer et essuyer les tomates. Les couper en tranches épaisses. Les enduire légèrement d'huile. Les disposer sur une plaque, saupoudrer de sucre et laisser confire à four doux pendant 20 min.
2. Dans un saladier, casser les oeufs. Ajouter le sel, la levure, le fromage blanc, une pincée de noix muscade râpée et l'huile d'olive. Fouetter pour faire mousser. Incorporer la farine puis les noix concassées, les Saint-Félicien coupés en dés, les tomates et enfin 2 cuillères à soupe de ciboulette hachée.
3. Verser la préparation dans un moule à cake beurré et cuire 35 min. à 180° (th 6). Quand le dessus est bien doré sortir du four, démouler et laisser refroidir avant de découper.
4. Servir avec une salade de mesclun assaisonnée d'huile de noix et de vinaigre de framboise.

### Le Bon Accord



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

## LE SAINT-FÉLICIEN



- Pâte lactique, fabriqué partir de lait entier de vache thermisé
- Pâte crémeuse et lisse
- Croûte légèrement plissée recouverte d'une flore blanche
- **Goût** : onctueux, légèrement salé et noisette. Sa pâte peut devenir coulante avec un affinage de plus de 20 jours. Il est aussi doux, frais, lacté, et persistant en bouche.
- **Affinage** : minimum 9 jours
- **Poids** : minimum de 160 grammes
- **Diamètre** : de 8 à 9 cm
- **Épaisseur** : de 2 à 2,5 mm
- **Conditionnement & Colisage** :
  - Coupelle bois : carton de 12 coupelles
  - Coupelle céramique : carton de 8 coupelles
  - Caisse bois (rayon coupe) : 12 pièces
- **Vente** : à la coupe ou en libre-service
- **Traçabilité** : quantième du jour d'emballage, du jour de fabrication et DDM
- **Conditions de Conservation** : T°C 0 à +8°C
- **DDM** : 60 jours

