



  
**Vercors Lait**

Coopérative Laitière depuis 1956

# LE SAINT-MARCELLIN IGP



## Présentation

Connu et apprécié des amateurs, le Saint-Marcellin est un petit fromage au lait de vache de 80 gr IGP depuis 2013.

Ses origines remontent au XVe siècle ! En effet, on retrouve les premières mentions du Saint-Marcellin dans des livres de comptes de l'intendance du roi Louis XI.

La production et la collecte du lait se font sur 274 communes à cheval sur 3 départements : Isère (185), Drôme (76), Savoie (13)

## La Fabrication

Chaque année 2800 tonnes de Saint-Marcellin sont produit sur la Zone IGP.

Fabriqué avec du lait de vache, le Saint-Marcellin IGP Vercors Lait est un fromage lactique avec 45 % minimum de matière grasse rapportée à la matière sèche.

Pour la fabrication, le lait est emprésuré en bassine, le caillé se forme, il est moulé à la main par les fromagers de la Coopérative pour devenir un fromage frais.

Égouttés et salés, les fromages sont ensuite affinés 9 jours en cave avant commercialisation.

30 % de Saint-Marcellin sont vendus secs et 70 % en Saint-Marcellin moelleux.



**Vercors Lait**

Coopérative Laitière depuis 1956



## Conseil de Fromager



Sortez le Saint-Marcellin du froid 1h avant la dégustation afin qu'il révèle ses arômes. En cuisine, ne le faites pas trop cuire, et mettez-le au dernier moment dans une crème ou un bouillon.



## Le Bon Accord



Accompagnez-le avec un vin blanc :  
Condrieu, Crozes, Viognier  
ou un vin rouge de la Vallée du Rhône :  
Crozes-Hermitage

## LE SAINT-MARCELLIN IGP



- Goût franc et moyennement salé avec des arômes fruités et de miel
- Pâte à pâte lactique, molle élaborée à partir de lait entier de vache thermisé
- Croûte légèrement plissée recouverte d'une flore blanche, beige à gris-bleue
- Pâte, crémeuse lisse et homogène à la coupe
- **Affinage** : minimum 9 jours
- **Poids minimum** : 80 g
- **Diamètre** : de 6,5 à 8 cm
- **Épaisseur** : de 2 à 2,5 cm
- 45 % minimum de matière grasse rapportée à la matière sèche
- **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** : 45 jours
- **EAN 13** : 3 760 104 010 660
- **EAN 13** : 3 760 104 010 035 en coupelle
- **EAN 13** : 3 760 104 010 806 en coupelle céramique

