



**Vercors Lait**

Coopérative Laitière depuis 1956



Authentique et savoureuse, la Tomme de la Bourne Vercors Lait est une grosse tomme de 6 kg.

Imprégnée de saveurs des pâturages du parc du Vercors, cette tomme née à Villard de Lans est fabriquée en zone de montagne à partir de lait de vache, issu de troupeaux à races sélectionnées : Abondance, Montbéliarde et Villarde. Le lait, produit sans ensilage et sans OGM, garantit à ce fromage de véritables richesses aromatiques.

## Conseil de Fromager

### GRATIN DE PÂTES À LA TOMME DE LA BOURNE POUR 4 PERSONNES

- 500 g de Macaronis ou Fusillis
- 250 g de **Tomme de la Bourne**
- 100 g de lardons ou dés de jambon
- 40 ml de lait
- 1 grosse c.à.s. de crème épaisse
- 4 pincées de sel
- Poivre, Piment d'Espelette

1. Faire cuire les pâtes dans de l'eau salée à la casserole.
2. Saler et poivrer.
3. Faire une petite béchamel avec le beurre, le lait, le sel, le poivre blanc et le piment d'Espelette.
4. Rajouter la crème.
5. Incorporer les dés de Tomme de la Bourne, le jambon ou les lardons dans le mélange.
6. Égoutter les pâtes. Les disposer dans un plat à gratin.
7. Verser par-dessus le contenu et terminer en saupoudrant de fromage râpé.
8. Mettre à mi-hauteur au four et laisser cuire 30 minutes, à 180°C.



## LA TOMME DE LA BOURNE

- Fromage de montagne au goût beurré avec une pointe de noisette
- Pâte pressée non cuite au lait de vache entier thermisé
- Texture crémeuse et fondante en bouche
- **Aspect** : fromage cylindrique à la croûte au joli duvet marron-gris, pâte souple, blanche ou jaune selon les saisons avec de belles bulles rondes
- **Goût** : franc et acidulé
- **Poids** : 6,5 kg
- **Diamètre** : 34 cm **Hauteur** : 9 cm
- **Affinage** : 4 semaines minimum. Jusqu'à 12 semaines pour un fromage avec plus de caractère
- **Taux M.G.** : 26 % dont AGS 18 %
- **Taux gras/sec** : 51 % **Extrait sec** : 50 %
- Fromage emballé sous papier paraffiné
- **EAN 13** : 3 760 104 010 899
- **Valeurs nutritionnelles pour 100 g** :  
Energie : 360 kcal (1495 kJ), Matières grasses : 26 g (dont acides gras saturés : 18 g), Glucides : 2,6 g (dont sucres : 0 g), Protéines : 23 g, Sel : 1,7 g