



**Vercors Lait**

Coopérative Laitière depuis 1956

# LE VERCORAIS



## Présentation

Le Vercorais, une meule qui a du goût ! Il y a une cinquantaine d'années, beaucoup de villages du Vercors possédaient une fromagerie qui transformait le lait des producteurs en spécialités fromagères. On y fabriquait notamment de "gruyère gras", la spécialité de pâte pressée cuite du Vercors. Au fil du temps, cette tradition fromagère a disparu et le Vercors a perdu son statut de pays de fromage.

Parallèlement au développement de l'AOP Bleu du Vercors-Sassenage, Vercors Lait a ressuscité en 2013 le "gruyère gras" avec le Vercorais, meule au lait du Vercors.

Le Vercorais complète logiquement le plateau spécial que l'on peut se constituer avec le Bleu du Vercors-Sassenage, le Saint-Marcellin, le Saint-Félicien et la Bournette.



## La Fabrication

Il est fabriqué dans notre atelier de Villard-de-Lans avec le lait de troupeaux nourris dans les pâturages de prairies fleuries. Associé à une méthode de fabrication traditionnelle, le lait se transforme en un fromage fruité et beurré avec une pâte crème ou blonde selon les saisons.

Il est soigné et affiné minimum 8 mois en cave avant d'être commercialisé.





Coopérative Laitière depuis 1956



## Conseil de Fromager



### GRATINÉE AU VERCORAIS POUR 4 PERSONNES

- 5 oignons
- 1,2 L de bouillon de volaille
- 8 fines tranches de pain de campagne un peu rassis
- 150 g de Vercorais râpé ou en lamelles
- Sel, poivre blanc du moulin



1. Peler les oignons, les tailler. Les faire revenir dans du beurre. Saler et poivrer.
2. Une fois les oignons cuits et translucides, verser le bouillon de volaille et laisser mijoter pendant quelques minutes.
3. Pendant ce temps, faire griller légèrement les tranches de pain.
4. Détailler le Vercorais en fines lamelles allongées s'il n'est pas râpé.
5. Disposer le pain et le fromage en alternant les couches dans une soupière qui résiste à la chaleur.
6. Verser le bouillon aux oignons dans la soupière, sans remuer.
7. Saler légèrement et poivrer à son goût.
8. Faire gratiner au four pendant 10 minutes.

## LE VERCORAIS

- Pâte pressée fabriqué à partir de lait entier de vache thermisé
- Pâte compacte, lisse et fondante avec un petit goût noisette et beurré
- **Affinage** : minimum 6 mois en cave
- **Poids** : Meule d'environ 40 kg
- **Diamètre** : 60 cm
- **Épaisseur** : 12 cm
- **Taux M.G.** : sec 48 %
- **Taux M.G.** : poids total 34 %
- Etiquette sur fromage
- **Traçabilité** : quantième du jour d'emballage, du jour de fabrication et DDM
- **Conditions de Conservation** : T°C 0 à +8°C
- **DDM** : 60 jours

### VENTE À LA COUPE

- **EAN ¼ sous vide** : 3 760 104 011 353  
Carton de 1 pièce de 10 kg env.
- **EAN 1/8 sous vide** : 3 760 104 011 360  
Carton de 2 pièces de 5 kg env.
- **EAN 1/16 sous vide** : 3 760 104 011 377  
Carton de 4 pièces

### VENTE EN LIBRE SERVICE

- **EAN Vercorais tranche sous vide** : 3 760 104 010 868  
Carton de 12 pièces de 1 kg env.
- **EAN Vercorais râpé sous vide** : 3 760 104 010 875  
Carton de 15 sachets de 250 gr

