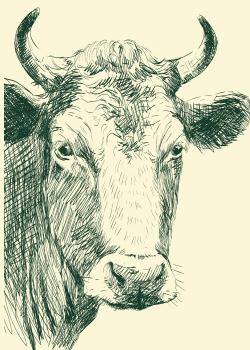




Vercorette



LAIT DE VACHE

minimum

56 JOURS
D'AFFINAGE

**PÂTE PRESSÉE
NON CUITE AU LAIT
ENTIER THERMISÉ**

Poids

**ENV.
6 KG**

Diamètre

**28 À
32 CM**

Hauteur

**7 À
10 CM**

La vercorette est fabriquée dans notre coopérative de Villard de Lans située au cœur du massif du Vercors.

Notre lait de montagne est issu exclusivement des fermes du Vercors. Il est produit grâce à une agriculture douce et respectueuse de l'environnement.

Les vaches se nourrissent l'été de pâturages naturels et l'hiver de fourrages locaux. Ce lait riche et parfumé confère au fromage ses arômes typiques de Beurre et de noisette.

La vercorette est un Fromage savoureux, avec une croûte orangé qui lui procure une belle richesse aromatique. Sa pâte peut être parsemée de petites ouvertures.

La Vercorette accompagne parfaitement le Bleu du Vercors-Sassenage AOP pour une raclette 100% Vercors.

RACLETTE AU LAIT DU VERCORS

- Croûte claire légèrement orangée
- Pâte jaune, souple, un peu grasse, parfois parsemée de légères fentes
- **Taux M.G. : 31 %**
- **Colisage** : Carton de 1 pièce
- **Vente** : à la coupe
- Etiquette sur fromage.
- **Traçabilité** : N° lot et DDM
- **Conditions de Conservation** : T°C 0 à +8°C
- **DDM** : 60 jours
- **EAN 13** : 3 760104 010295

Vercorette



IDÉE RECETTE

MINI BOUCHEES APÉRO RACLETTE & POMME DE TERRE POUR 4 PERSONNES

Ingédients

- 500 g de pommes de terre
- 100 à 150 g de **Vercorette** (en dés ou râpé)
- 1 œuf
- 2 c. à soupe de crème fraîche ou fromage blanc
- Ciboulette ou persil ciselé
- Sel, poivre
- Un peu de chapelure (optionnel)
- Huile pour cuisson (si friture à la poêle)

Préparation

1. Faire cuire les pommes de terre à l'eau ou vapeur. Écrase-les en purée grossière.
2. Ajouter l'œuf, la crème, les herbes, sel, poivre. Mélange bien.
3. Incorporer les dés de fromage à raclette dans la purée (ou un cube au centre de chaque boule si tu veux un effet « cœur fondant »).
4. Former des petites boules ou galettes.
5. (Optionnel) Rouler-les dans un peu de chapelure pour un effet plus croustillant.
6. Faire dorer à la poêle dans un peu d'huile, ou passer-les au four à 200°C pendant 15-20 min (jusqu'à ce que ce soit bien doré).

LA FABRICATION

La fabrication se déroule dans nos cuves traditionnelles en cuivre.

La maturation à 34°C permet aux arômes des fermentations lactiques de s'exprimer.

Vient ensuite un brassage doux et délicat qui, combiné aux savoir-faire de nos fromagers, permet d'obtenir cette pâte souple et fondante caractéristique de la vercorette.

Les soins quotidiens durant son affinage qui dure au minimum 56 jours, permettent d'apporter un beau croutage orangé et de développer tous les arômes typiques de notre vercorette.