




Vercors Lait

Coopérative Laitière depuis 1956

LA VERCORETTE



Présentation



Coopérative montagnarde et épicurienne, Vercors Lait fabrique depuis 2016 une raclette au lait du Vercors : La Vercorette. Fromage de caractère, savoureux, fondant avec une pâte souple un peu grasse, la Vercorette a une croûte claire légèrement orangée parfois parsemée de légères fentes.

La Vercorette accompagne la Vercouline et son Bleu du Vercors-Sassenage AOP pour une raclette 100% Vercors.

La Fabrication

Au goût beurré et fruité, la Vercorette est fabriquée dans nos ateliers avec un lait issu de troupeaux à races sélectionnées : Montbéliarde, Abondance et Villarde. Les vaches paissent du printemps à l'automne dans les prairies verdoyantes, riches et fleuries du Vercors.

En octobre, une fois rentrées en étable, elles se régalent de fourrages naturels issus de la fenaison des prairies des 4 montagnes du Vercors.

Ce lait de montagne fournit l'ingrédient principal pour un fromage apétissant et à la texture fondante.

La fabrication encore traditionnelle et manuelle produit un fromage affiné au minimum 60 jours en cave.





**Vercors Lait**

Coopérative Laitière depuis 1956

Conseil de Fromager



Manger une Vercorette est un plaisir à n'importe quelle période de l'année. C'est un repas idéal pour faire la fête entre amis, organiser une soirée conviviale avec des invités ou passer un bon moment en famille par une belle soirée.

La Vercorette se déguste fondue, avec des pommes de terre et de la charcuterie de Montagne ou simplement sur un plateau. On associe naturellement la Vercorette au Bleu du Vercors-Sassenage AOP pour se régaler avec une Vercouline, la raclette "spéciale" Vercors.



LA VERCORETTE



- Fabrication au lait de vache thermisé
- Croûte claire légèrement orangée
- Pâte jaune, souple, un peu grasse, parfois parsemée de légères fentes
- **Poids** : environ 6 kg
- **Affinage** : 60 jours minimum
- **Taux de matière grasse sur extrait sec** : 48 %
- **Taux de matière grasse** : 30 %
- **Diamètre** : 22 à 24 cm
- **Hauteur** : 6 à 8 cm
- **Vente** : à la coupe ou frais emballé
- **Colisage** : Carton de 1 pièce
- Fromage emballé sous papier paraffiné
- 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
- **EAN 13** : 3 760 104 010 295

