



PRÉSENTATION

VERCORETTE PIMENT D'ESPELETTE

PIMENTÉ

LA FABRICATION

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.

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 régaleront de fourrages naturels issus de la fénaison 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.



VERCORETTE PIMENT D'ESPELETTE

CARACTÉRISTIQUES

- 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 : 3 760 104 011 438

