Vercors Lait
Coopérative Laitière depuis 1956



Bournette

LAIT DE VACHE

minimum
2 SEMAINES D'AFFINAGE

PÂTE MOLLE NON PRESSÉE AU LAIT ENTIER THERMISÉ

Poids	Diamètre	Hauteur
ENV. 1,5 KG	18 À 20 CM	6 À 8 CM

TOMME AU LAIT DU VERCORS

La Bournette 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. Cette tomme de 1,5 kg non pressée au croutage gris se caractérise par sa pâte couleur crème avec de belle ouverture qui lui donne sa richesse aromatique.

- **Taux M.G.** : 29 %
- **Vente** : à la coupe en meule
- **Colisage** : Carton de 3 pièces
- Fromage emballé individuellement dans un papier blanc placée dans une caisse en carton ondulé
- **Traçabilité** : N° lot et DDM
- **Conditions de Conservation** : T°C 0 à +8°C
- **DDM** : 60 jours
- **EAN 13** : 3 760104 010240 (pièce)
  3 760104 011124 (colis)

Bournette



LA FABRICATION

Nos fromagers ont repris une recette traditionnelle : ils travaillent à partir d'un levain pour avoir une bonne maturation et un temps de prise d'une trentaine de minutes.
Le décaillage s'effectue en deux passages, cela permet d'obtenir un grain de caillé de la taille d'une noisette.
Le caillé est ensuite moulé.
Le lendemain, la bournette est saumurée puis intervient la phase d'affinage en cave qui permet d'obtenir un beau croutage gris.
Une fois affinée, la Bournette devient un fromage de caractère avec un goût beurré et de noisette. On retrouve à travers une pâte souple et onctueuse les caractéristiques de notre lait de montagne.



IDÉE RECETTE

PALMIERS À LA BOURNETTE ET À LA TAPENADE

POUR 4 PERSONNES



Ingrédients

- 1 pâte feuilletée
- 50 g de tapenade
- 150 g de **Bournette**

Préparation

1. Étaler la pâte feuilletée.
2. Répartir la tapenade sur la pâte et disposer la Bournette coupée en fines lamelles.
3. Rouler la moitié de la pâte sur elle-même. Faire de même avec l'autre moitié pour obtenir 2 rouleaux parallèles.
4. Placer la pâte 10 minutes au congélateur pour la durcir puis la couper en tranches fines. Former des palmiers en courbant la pâte en son centre.
5. Disposer chaque palmier sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé et faire cuire 10 à 15 minutes dans le four préchauffé à 200°C.
6. Servir en amuse-bouche apéritif ou avec une salade.

VERCORS LAIT - Route des Jarrands - 38250 Villard de Lans - T. 04 76 95 00 11 - contact@vercorslait.com - **www.vercorslait.com**