Vercors Lait
Coopérative Laitière depuis 1956



Bournette Fleurie

LAIT DE VACHE

minimum
2 SEMAINES D'AFFINAGE

PÂTE MOLLE NON PRESSÉE AU LAIT ENTIER THERMISÉ ET FLEURS

Poids	Diamètre	Hauteur
ENV. 1,5 KG	**18 CM**	**6 CM**

TOMME AU LAIT DU VERCORS ET «FLEURS COMESTIBLES»

La Bournettte Fleurie 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 sait se faire apprécier grâce à son liseré fleuri et à sa croute colorée. Ses notes d'épices douces et de fleurs en font un fromage à découvrir.

- **Taux M.G.** : 28 %
- **Vente** : à la coupe en meule
- **Colisage** : Carton de 3 pièces
- Fromage emballé individuellement dans un sachet sous-vide placée dans une caisse en carton ondulé
- **Traçabilité** : N° lot et DDM
- **Conditions de Conservation** : T°C 0 à +8°C
- **DDM** : 38 jours
- **EAN 13** : 3 760104 010929 (pièce)
  3 760104 011267 (colis)

Bournette Fleurie



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.
Après affinage, la tomme de 1.5 kg et coupée dans sa hauteur avec un fil à fromage.
Les 2 moitiés sont ensuite enrobées de fleurs puis réunies. Cette délicate étape manuelle est essentielle à la diffusion des arômes de fleurs, de carthame, de mauve, de bleuet, de soucis et de rose.



IDÉE RECETTE

TARTE FINE À LA BOURNETTE FLEURIE, COURGETTES ET MIEL

POUR 4 PERSONNES

Ingrédients

- 1 pâte feuilletée pur beurre
- 1 courgette (jaune ou verte, fines lamelles)
- 150 g de **Bournette Fleurie**
- 2 c. à soupe de miel (de lavande ou de fleurs, idéalement)
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- Poivre du moulin
- Quelques herbes fraîches (thym citronné, basilic, fleurs comestibles en option)

Préparation

1. Préchauffer le four à 200°C (chaleur tournante).
2. Dérouler la pâte feuilletée sur une plaque recouverte de papier cuisson.
3. Découper la courgette en fines lamelles à la mandoline ou au couteau.
4. Disposer le fromage aux fleurs en dés sur la pâte, en laissant un petit rebord.
5. Disposer les lamelles de courgette en rosace ou en bandes sur le fromage.
6. Arroser d'un filet d'huile d'olive et de miel.
7. Enfourner pour 20 à 25 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit dorée et croustillante.

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