Vercors Lait
Coopérative Laitière depuis 1956



Moucherolle

LAIT DE VACHE

environ **7** **JOURS D'AFFINAGE**

FROMAGE À PÂTE NON PRESSÉE AU LAIT ENTIER THERMISÉ

Poids	Diamètre	Hauteur
ENV. 2,4 KG	**18 À 22 CM**	**6 À 8 CM**

La Moucherolle 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. Sa belle croute blanche, son gout beurré et doux raviront les petits comme les grands.

FROMAGE AU GOUT BEURRÉ, AVEC UNE PÂTE CRÉMEUSE

- Pâte blanche avec des ouvertures
- Croûte Blanche, parsemée de légères moisissures
- **Taux M.G.** : 28%
- **Vente** : à la coupe en meule
- **Colisage** : Carton de 1 pièce
- Fromage emballé individuellement dans un papier blanc placée dans une caisse en carton ondulé sans couvercle
- **Traçabilité** : N° lot et DDM
- **Conditions de Conservation** : T°C 0 à +8°C
- **DDM** : 60 jours
- **EAN 13** : 3 760104 010103 (pièce)
  3 760104 011087 (colis)

Moucherolle





LA FABRICATION

Nos fromagers ont réactualisé une recette traditionnelle à base de grand levain.
Le temps de prise est d'une vingtaine de minutes afin d'obtenir un caillé très doux.
On réalise ensuite un décaillage délicat, le caillé est brassé avec précaution afin d'obtenir une pate crémeuse.
Après saumurage, l'affinage et les soins apportés à notre Moucherolle permette d'obtenir cette pate si souple au gout subtil et fruité.



IDÉE RECETTE

TARTE FEUILLETÉ AUX POIRES, NOIX DE GRENOBLE ET MOUCHEROLLE

POUR 4 PERSONNES

Ingrédients

- 1 pâte feuilletée
- Quatre poires williams
- 200 g de **Moucherolle**
- 100 g de cerneaux de noix
- 100 g de roquette

Préparation

1. Sur une pate feuilleté ronde étalée à plat, disposée des cubes de poire.
2. Parsemé de cerneaux de noix
3. Disposé de fines tranches de moucherolle.
4. Cuire dans le bas du four à 180°C pendant 20 minutes.
5. Dès la sortie du four assaisonner généreusement de poivre,
6. Parsemer de salade roquette et servir chaud en entrée ou en plat principal

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