

Vercors Lait
Coopérative Laitière depuis 1956

L'Oursone

LAIT DE VACHE

minimum **2** **SEMAINES D'AFFINAGE**

PÂTE PRESSÉE NON CUITE AU LAIT ENTIER THERMISÉ

Poids	Diamètre	Hauteur
ENV. 6,5 KG	**32 À 36 CM**	**8 À 10 CM**

TOMME DE VACHE À L'AIL DES OURS

L'oursone 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.
Déclinaison de notre tomme de la Bourne, ce fromage complète la gamme Vercors Lait avec une touche parfumée et originale : les fromagers de Vercors Lait ont associé un fromage de montagne et le parfum délicat de l'ail des Ours.

- Fromage de montagne au gout beurré avec une pointe de noisette.
- Texture crémeuse et fondante en bouche.
- Pâte souple, crémeuse, blanche ou jaune selon les saisons, imprégnée des feuilles d'ail des ours.
- Forme cylindrique et arrondie.
- **Goût** : beurré, noisette et aillé
- **Aspect** : croûte avec duvet
- **Taux M.G.** : 29 %
- **Colisage** : Carton de 1 pièce
- **Traçabilité** : N° lot et DDM
- **Conditions de Conservation** : T°C 0 à +8°C
- **DDM** : 60 jours
- **EAN 13** : 3 760104 010943(pièce)
  3 760140 011278 (colis)

L'Oursone





LA FABRICATION

La fabrication se déroule dans nos cuves traditionnelles en cuivre.
La maturation à 38°C permet aux arômes des ferments lactiques de s'exprimer.
Vient ensuite Un brassage doux et délicat, moment auquel on incorpore l'ail des ours.
Le savoir-faire de nos fromagers, permet d'obtenir cette pate souple et fondante caractéristique de l'Oursone.



IDÉE RECETTE

HAMBURGER À L'OURSONE

POUR 4 PERSONNES



Ingrédients

- 1 tomate
- 1 petit oignon rouge
- Sel, poivre du moulin
- Une poignée de roquette
- 4 pains à hamburgers
- 250 g d'**Oursone**
- 500 g de viande de boeuf hachée
- 1 filet d'huile de tournesol

Préparation

1. Pelez l'oignon rouge, taillez-le en rondelles, séparez les anneaux avec les doigts. Coupez 4 rondelles de tomate. Taillez « l'Oursone » en 8 belles tranches.
2. Huilez légèrement un grill, faites-le chauffer sur feu vif. Pendant ce temps, divisez la viande de boeuf en 4 parts égales, moulez-les en 4 steaks en les pressant entre les paumes des mains. Salez et poivrez-les des deux côtés. Déposez-les sur le grill bien chaud, faites-les cuire suivant la cuisson désirée, en les pressant délicatement avec une spatule pour bien les griller.
3. Pendant ce temps, faites légèrement toaster les pains à hamburgers. Garnissez chacun avec de la roquette, une tranche de tomate et des rondelles d'oignon rouge, ajoutez un steak et deux tranches « d'Oursone ». Servez immédiatement.

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