

Vercors Lait
Coopérative Laitière depuis 1956

Saint-Marcellin IGP Bio

LAIT DE VACHE

minimum **10** **JOURS D'AFFINAGE**

PÂTE LACTIQUE, MOLLE ÉLABORÉ AU LAIT ENTIER THERMISÉ

Poids	Diamètre	Hauteur
80 G	**65 À 80 MM**	**20 À 25 MM**

Le Saint-Marcellin IGP est fabriqué 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.
Ce fromage de 80g se distingue par son feutrage blanc et sa croute légèrement plissée. Ses arômes fruités et de miel le rende particulièrement apprécié sur un plateau de fromage. Ses origines remontent au XV siècle ou Il tenait une place de choix sur la table du roi Louis XI.

PÂTE, CRÉMEUSE LISSE ET HOMOGÈNE À LA COUPE

- Goût franc et moyennement salé avec des arômes fruités et de miel
- Croûte légèrement plissée recouverte d'une flore blanche, beige à gris-bleue
- 40 % minimum de matière sèche
- **Vente** : en trad ou en libre-service
- **Traçabilité** : N° lot et DDM
- **Conditions de Conservation** : T°C 0 à +8°C
- **DDM** : 45 jours

Conditionnement & Colisage

- Caisse bois (rayon coupe) : 12 pièces
  3 760104 010677
- Coupelle bois : carton de 12 coupelles
  3 760104 010134
- Coupelle céramique : carton de 8 coupelles
  3 760104 010813

Saint-Marcellin IGP Bio



LA FABRICATION

Après une maturation de deux heures, le lait est emprésuré puis mis en bassine. C'est seulement le lendemain que les fromages vont délicatement être moulé à la louche.
Après une première phase d'égouttage, les fromages seront salés et retournés à la main. Une fois mis sur claie, les fromages seront ensuite affinés pendant une dizaine de jours et soignés quotidiennement.



CONSEIL DE FROMAGER

Sortez le Saint-Marcellin du froid 1h avant la dégustation afin qu'il révèle ses arômes. En cuisine, ne le faites pas trop cuire, et mettez-le au dernier moment dans une crème ou un bouillon.





LE BON ACCORD

Accompagnez-le avec un vin blanc :
Condrieu, Crozes, Viognier
ou un vin rouge de la Vallée du Rhône :
Crozes-Hermitage

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