Vercors Lait
Coopérative Laitière depuis 1956



La Tomme de la Bourne

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 AU GOÛT BEURRÉ AVEC UNE POINTE DE NOISETTE

La tomme de la bourne 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 grosse tomme de 6,5 kg à une pate souple et onctueuse, ces saveurs délicates mettent en valeur le lait de nos montagnes.

- Texture crémeuse et fondante en bouche
- **Goût** : franc et acidulé
- **Aspect** : fromage cylindrique à la croûte au joli duvet marron-gris, pâte souple, blanche ou jaune selon les saisons avec de belles bulles rondes
- **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 010899 (pièce)
  3 760104 011247 (colis)

La Tomme de la Bourne





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 qui, combiné aux savoir-faire de nos fromagers, permet d'obtenir cette pate souple et fondante caractéristique de la tomme de la Bourne.



IDÉE RECETTE

GRATIN DE PÂTES À LA TOMME DE LA BOURNE

POUR 4 PERSONNES

Ingrédients

- 500 g de Macaronis ou Fusillis
- 250 g de **Tomme de la Bourne**
- 100 g de lardons ou dés de jambon
- 40 ml de lait
- 1 grosse c.à.s. de crème épaisse
- 4 pincées de sel
- Poivre, Piment d'Espelette

Préparation

1. Faire cuire les pâtes dans de l'eau salée à la casserole.
2. Saler et poivrer.
3. Faire une petite béchamel avec le beurre, le lait, le sel, le poivre blanc et le piment d'Espelette.
4. Rajouter la crème.
5. Incorporer les dés de Tomme de la Bourne, le jambon ou les lardons dans le mélange.
6. Égoutter les pates. Les disposer dans un plat à gratin.
7. Verser par-dessus le contenu et terminer en saupoudrant de fromage râpé.
8. Mettre à mi-hauteur au four et laisser cuire 30 minutes, à 180°C.

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