Vercors Lait
Coopérative Laitière depuis 1956



Le Vercorais



LAIT DE VACHE

minimum **5** **MOIS D'AFFINAGE**

FROMAGE À PÂTE PRESSÉE AU LAIT ENTIER THERMISÉ OU CRU

Poids	Diamètre	Hauteur
ENV. 40 KG	**53 CM**	**15 CM**

Le Vercorais, une meule qui a du goût !
Il y a une cinquantaine d'années, beaucoup de villages du Vercors possédaient une fruitière qui transformait le lait des producteurs en spécialités fromagères. On y fabriquait notamment de "gruyère gras", la spécialité de pâte préssée cuite du Vercors. Au fil du temps, cette tradition fromagère a disparu et le Vercors a perdu son statut de pays de fromage.

Parallèlement au développement de l'AOP Bleu du Vercors-Sassenage, Vercors Lait a ressuscité en 2013 le "gruyère gras" avec le Vercorais.

PÂTE COMPACTE, LISSE ET FONDANTE AVEC UN PETIT GOÛT NOISETTE ET BEURRÉ

- **Taux M.G.** : 27 à 40 %
- **Traçabilité** : quantième du jour d'emballage, du jour de fabrication et DDM ou DLC
- **Conditions de Conservation** : T°C 0 à +8°C
- **DDM** : 60 jours
- **DLC** : 45 jours

VENTE à LA COUPE

- EAN 1/4 sous vide :
  3 760 104 011 353 / Colis : 3 76 104 011 353
  Carton de 1 pièce de 10 kg env.
- EAN 1/8 sous vide :
  3 760 104 011 360 / Colis : 3 76 104 011 360
  Carton de 2 pièces de 5 kg env.
- EAN 1/16 sous vide :
  3 760 104 011 377 / Colis : 3 76 104 011 377
  Carton de 4 pièces de 3 kg env.

Le Vercorais





LA FABRICATION

Associé à une méthode de fabrication traditionnelle, le lait se transforme en un fromage fruité et beurré avec une pâte crème ou blonde selon les saisons.
Il est soigné et affiné minimum 5 mois en cave avant d'être commercialisé.

CONSEIL DE FROMAGER

Découvrez le Vercorais, un fromage de caractère qui sublime à merveille notre recette de Gratinée au Vercorais.



GRATINÉE AU VERCORAIS

POUR 4 PERSONNES

Ingrédients

- 5 oignons
- 1,2 L de bouillon de volaille
- 8 fines tranches de pain de campagne un peu rassis
- 150 g de **Vercorais** râpé ou en lamelles
- Sel, poivre blanc du moulin

Préparation

1. Peler les oignons, les tailler. Les faire revenir dans du beurre. Saler et poivrer.
2. Une fois les oignons cuits et translucides, verser le bouilllon de volaille et laisser mijoter pendant quelques minutes.
3. Pendant ce temps, faire griller légèrement les tranches de pain.
4. Détailler le Vercorais en fines lamelles allongées s'il n'est pas râpé.
5. Disposer le pain et le fromage en alternant les couches dans une soupière qui résiste à la chaleur.
6. Verser le bouillon aux oignons dans la soupière, sans remuer.
7. Saler légèrement et poivrer à son goût.
8. Faire gratiner au four pendant 10 minutes.

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