Vercors Lait
Coopérative Laitière depuis 1956

# LA VERCOULINE

## LA RACLETTE AU BLEU DU VERCORS-SASSENAGE AOP




## L'AUTRE FAÇON DE MANGER LA **RACLETTE**

Le Bleu du Vercors-Sassenage AOP se déguste aussi en raclette. Dans le Vercors nous l'appelons "Vercouline". Seul ou en accompagnement d'autres fromages, le Bleu du Vercors-Sassenage AOP amène une touche différente et originale à la raclette.

www.vercorslait.com



**RETOURNEZ** POUR
DÉCOUVRIR LA **GAMME RACLETTE**




| Vercorette Nature | Vercorette Ail des Ours | Vercorette Piment d'Espelette | Vercorette Fumée | new! Vercorette Poivre | new! Vercorette Fenugrec |
|---|---|---|---|---|---|
| Très fruitée | Frais & floral | Légèrement épicée | Boisée | Relevée | Noisette |
| EAN : 3760104010295 | EAN : 3760104011414 | EAN : 3760104011438 | EAN : 3760104011025 | EAN : 3760104010561 | EAN : 3760104010547 |



## LAIT DE VACHE

minimum **56** **JOURS D'AFFINAGE**

- Fabrication au lait de vache thermisé
- Croûte claire légèrement orangée
- Pâte jaune, souple, un peu grasse, parfois parsemée de légères fentes
- Poids : environ 6 kg
- Affinage : 56 jours minimum
- Taux de matière grasse sur extrait sec : 51 %
- Taux de matière grasse : 30 %
- Diamètre : 28 à 30 cm
- Hauteur : 7 à 10 cm
- Vente : à la coupe ou frais emballé
- Colisage : Carton de 1 pièce
- Fromage emballé sous papier
- Étiquette sur le fromage
- Traçabilité : quantième du jour d'emballage, du jour de fabrication et DDM.
- Conditions de conservation : T°C +0 à +8°C
- DDM : 60 jours