



Coopérative Laitière depuis 1956

LE VERCORAIS



Présentation

Cousin du gruyère Le Vercorais est la pâte pressée cuite de la coopérative ; il est obtenu à partir de 500 litres de lait de vache, riche et aromatique issu du parc naturel régional du Vercors. Les vaches sont nourries avec un fourrage naturel, pâturage l'été et foin l'hiver.

Le Vercorais a une pâte homogène, souple, tendre, au goût fruité, légèrement rainurée, avec un croûtage naturel au sel. La croûte fine, sèche et lisse de couleur brune devient plus ou moins foncée en fonction de son âge.

La couleur de pâte du Vercorais varie selon les saisons : les pâtes de fabrication d'hiver sont plutôt pâles alors qu'au printemps/ été, elles deviennent jaunes.

La pâte du Vercorais est compacte, lisse et fondante avec un petit goût noisette et beurré.

Vercors Lait et ses fromagers perpétue donc une tradition fromagère ancestrale. Il y a près de 50 ans chaque village des 4 montagnes possédait en son sein une fruitière qui fabriquait le "gruyère gras".



La Fabrication

- Le lait des fermes du Vercors est stocké dans une cuve en cuivre. Le fromager ajoute des ferments lactiques et fait maturer le lait il ajoute la présure, pour faire cailler le lait.
- Au bout de 35 à 40 minutes, le lait caille, il est tranché jusqu'à l'obtention de grains. Puis, le contenu de la cuve est chauffé pendant 40 minutes.
- Lorsque les grains sont de la taille d'un grain de blé, le fromager contrôle la texture. Le caillé est alors transvasé dans des moules ronds. Au-dessous d'eux, un grand bac reçoit le petit-lait qui s'écoule des moules. Sur le fromage moulé on ajoute une plaque de caséine. Chaque meule est alors pressée pendant une vingtaine d'heures.
- Le lendemain, le fromager démoule chaque meule et les sale à la main.
- Ensuite commence l'affinage. Pendant des semaines. On prodiguera des soins quasi quotidiens, afin qu'une belle croûte protectrice se forme. Les fromages sont stockés dans des caves d'affinage dans un environnement humide et une température de 15°. Pendant cette période, les meules sont retournées et frottées avec de l'eau salée.
- L'affinage dure entre 6 et 15 mois environ.



Vercors Lait

Coopérative Laitière depuis 1956

Conseil de Fromager

LE GRATIN DE RAVIOLES POUR 4 PERSONNES

- 400 g de ravioles fraîches ou surgelées
- 200 g de Bleu du Vercors-Sassenage AOP
- 200 g de lardons fumés
- 50 cl de crème fraîche
- Du Vercorais râpé

1. Découper le bleu en petits morceaux puis l'incorporer doucement dans la crème en le laissant fondre.
2. Dans un plat allant au four, mettre les ravioles, les lardons et les morceaux de Bleu du Vercors-Sassenage AOP fondus.
3. Recouvrir la préparation de crème fraîche et saupoudrer de Vercorais râpé.
4. Enfourner pendant 25 min. à 180° environ (th.6).

Le Libre-Service



LE VERCORAIS

- Pâte pressée fabriqué à partir de lait entier de vache thermisé
- Pâte compacte, lisse et fondante avec un petit goût noisette et beurré
- **Affinage** : minimum 6 mois en cave
- **Poids** : Meule d'environ 40 kg
- **Diamètre** : 60 cm
- **Épaisseur** : 12 cm
- **Taux M.G.** : sec 48 %
- **Taux M.G.** : poids total 34 %
- **Étiquette** sur fromage
- **Traçabilité** : quantième du jour d'emballage, du jour de fabrication et DLUO
- **Conditions de Conservation** : T°C + 4 à +6°C
- **Dluo** : 60 jours

VENTE À LA COUPE

- **EAN ¼ sous vide** : 3 760 104 010 271
Carton de 1 pièce de 10 kg env.
- **EAN 1/8 sous vide** : 3 760 104 010 271
Carton de 2 pièces de 5 kg env.
- **EAN 1/16 sous vide** : 3 760 104 010 271
Carton de 4 pièces

VENTE EN LIBRE SERVICE

- **EAN Vercorais tranche sous vide** : 3 760 104 010 868
Carton de 12 pièces de 1 kg env.
- **EAN Vercorais râpé sous vide** : 3 760 104 010 875
Carton de 15 sachets de 250 gr