



Vercors Lait

Coopérative Laitière depuis 1956



La "Vercorette", raclette au lait du Vercors est un fromage gras de caractère, odorant, savoureux, fondant avec une pâte souple un peu grasse, parfois parsemée de légères fentes. La Vercorette a une croûte claire légèrement orangée.

Les vaches qui pâturent dans la riche flore des plateaux du Vercors, produisent un lait qui, associé à une fabrication traditionnelle, donne un fromage typique et beurré.

Conseil de Fromager

Manger une Vercorette est un plaisir à n'importe quelle période de l'année. C'est un repas idéal pour faire la fête entre amis, organiser une soirée conviviale avec des invités ou passer un bon moment en famille par une belle soirée d'été.

La Vercorette se déguste fondue, avec des pommes de terre et de la charcuterie de Montagne ou simplement sur un plateau. On associe naturellement la Vercorette à la Vercouline pour se régaler avec une raclette typique du Vercors.

LA VERCORETTE

- 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** : 60 jours minimum
- **Taux M.G.** : sec 48 %
- **Taux M.G.** : poids total 30 %
- **Diamètre** : 20 cm
- **Hauteur** : 6 à 8 cm
- **Vente** : à la coupe ou frais emballé
- **Colisage** : Carton de 1 pièce
- Fromage emballé sous papier paraffiné
- Etiquette 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
- **EAN 13** : 3 760 104 010 295