



Vercors Lait

Coopérative Laitière depuis 1956



La Brique Vercors Lait, élaborée avec le lait des pâturages du Parc Naturel Régional du Vercors est le fromage traditionnel de la gamme Vercors Lait.

La fabrication artisanale du caillé permet d'avoir un fromage doux avec une touche noisette. Comme tous les fromages de la Coopérative, la Brique de Vache est moulée artisanalement à la main, au fil des jours d'affinage, le fromage devient crémeux à cœur.

## Conseil de Fromager

La Brique de Vache se déguste idéalement sur une belle tranche de pain aux noix, accompagnée d'un vin rouge des Côtes du Rhône tanique type Gigondas.

## LA BRIQUE DE VACHE

- Fabrication au lait de vache thermisé
- Caillé lactique salé à la main
- Croûte fine et légèrement fleurie
- Goût fin, crémeux, fondant avec une petite touche noisette
- **Affinage** : 7 jours en cave
- **Poids** : 260 g
- **Longueur** : 17 cm **Hauteur** : 2 cm
- **Largeur** : 8 cm
- **Taux M.G.** : sec 55 %
- **Taux M.G.** : poids total 25 %
- **Vente** : frais emballé ou en libre-service
- **Colisage** : Carton de 12 pièces
- Fromage emballé individuellement sous film
- 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** : 3 760 104 010 028