



Vercors Lait

Coopérative Laitière depuis 1956

# LE SAINT-MARCELLIN IGP



## Présentation

Le Saint-Marcellin IGP est un petit fromage au lait de vache de 80 gr, IGP depuis 2013. Ses origines remontent au *XVe* siècle !

Les premières mentions du Saint-Marcellin remontent aux livres de comptes de l'intendance du roi Louis XI.

Connu et apprécié des amateurs, la production et la collecte du lait se font sur 274 communes à cheval sur 3 départements :

Isère (185), Drôme (76), Savoie (13)

## La Fabrication

Chaque année 2800 tonnes de Saint-Marcellin sont produit sur la Zone IGP.

Fabriqué avec du lait de vache, le Saint-Marcellin IGP Vercors Lait est un fromage lactique avec 40 % minimum de matière sèche.

Pour la fabrication, le lait est emprésuré en bassine, le caillé se forme, il est moulé à la main par les fromagers de la Coopérative pour devenir un fromage frais.

Égouttés et salés, les fromages sont ensuite affinés 9 jours en cave avant commercialisation.



**Vercors Lait**

Coopérative Laitière depuis 1956



## Conseil de Fromager

Sortez le Saint-Marcellin du froid 1h avant la dégustation afin qu'il révèle ses arômes. En cuisine, ne le faites pas trop cuire, et mettez-le au dernier moment dans une crème ou un bouillon.



## LE SAINT-MARCELLIN IGP

- Goût franc et moyennement salé avec des arômes fruités et de miel
- Pâte à pâte lactique, molle élaborée à partir de lait entier de vache thermisé
- Croûte légèrement plissée recouverte d'une flore blanche, beige à gris-bleue
- Pâte, crémeuse lisse et homogène à la coupe
- **Affinage** : minimum 10 jours
- **Poids minimum** : 80 g
- **Diamètre** : de 6,5 à 8 cm
- **Épaisseur** : de 2 à 2,5 cm
- 40 % minimum de matière sèche
- **Conditionnement & Colisage** :
  - Coupelle bois : carton de 12 coupelles
  - Coupelle céramique : carton de 8 coupelles
  - Caisse bois (rayon coupe) : 12 pièces
- **Vente** : à la coupe ou en libre-service
- **Traçabilité** : quantième du jour d'emballage, du jour de fabrication et DLUO
- **Conditions de Conservation** : T°C + 0 à +8°C
- **Dluo** : 45 jours
- **EAN 13** : 3 760 104 010 677 caisse bois
- **EAN 13** : 3 760 104 010 134 en coupelle
- **EAN 13** : 3 760 104 010 813 en coupelle céramique

## Le Bon Accord

Accompagnez-le avec un vin blanc :  
Condrieu, Crozes, Viognier  
ou un vin rouge de la Vallée du Rhône :  
Crozes-Hermitage