



## TOMME DE CHARTREUSE



Pâte  
Pressée  
non-cuite

DÉGUSTEZ UN FROMAGE SAVOUREUX ET GOURMAND, QUI REFLÈTE TOUTE LA TYPICITÉ DU TERRITOIRE DE LA CHARTREUSE. SA PÂTE DOUCE ET CRÉMEUSE OFFRE EN BOUCHE UNE SAVEUR ÉQUILIBRÉE ET DÉLICATE, PLUS OU MOINS PUISSANTE SELON SON AFFINAGE.

### Descriptif

De forme cylindrique et régulière, la Tomme de Chartreuse cache, sous sa croûte grise fleurie, une pâte souple, de couleur ivoire, présentant de légères ouvertures. Elle fond en bouche, libérant un goût franc et fruité, qui devient plus marqué en s'affinant.



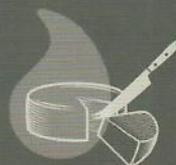
### Affinage

Ce fromage s'affine 6 semaines.

### Caractéristiques

- Fromage au lait cru entier de vache
- Pâte pressée non cuite à croûte fleurie
- Diamètre 18 à 22 cm / hauteur 6 à 7 cm
- Poids d'environ 1,7 kg

### Conseils de dégustation



Fromage de plateau, la Tomme de Chartreuse s'invite également dans vos recettes de cuisine. Dégustez-la accompagnée d'un vin de Savoie Mondeuse ou Pinot noir (rouge), ou encore Apremont (blanc).

TYPIQUE  
FONDANTE  
FRUITÉE



# TOMME DE CHARTREUSE

les  
Recettes



## LA TOMME DE CHARTREUSE CHAUDE



### Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 Tomme de Chartreuse
- 2 à 3 gousses d'ail
- 1 verre de vin blanc ou cidre (doux ou brut) de Savoie
- 5 grosses pommes de terre à chair ferme
- 5 pommes Reinettes

METTEZ LA TOMME DE CHARTREUSE DANS UN PLAT AYANT ENVIRON LA TAILLE DE LA TOMME. ENLEVEZ LA CROÛTE DE LA PARTIE SUPÉRIEURE. FAITES 2 À 3 TROUS DANS LESQUELS VOUS DISPOSEREZ LES GOUSSES D'AIL. ARROSEZ AVEC LE CIDRE DE SAVOIE. METTEZ DANS UN FOUR CHAUD (TH 6 OU 180°C) ENVIRON UNE DEMI-HEURE, JUSQU'À CE QUE LA PÂTE DE LA TOMME SOIT COULANTE. PENDANT CE TEMPS, FAITES CUIRE LES POMMES DE TERRE À L'EAU OU À LA VAPEUR. COUPEZ LES POMMES DE TERRE ET LES POMMES REINETTES EN CUBES. RÉPARTISSEZ DANS CHAQUE ASSIETTE LES CUBES DE POMMES DE TERRE ET DE POMMES REINETTES. VERSEZ LA TOMME FONDUE DESSUS. VOUS POUVEZ ÉGALEMENT TREMPER DIRECTEMENT LES CUBES DANS LA TOMME, AU MOYEN D'UNE FOURCHETTE, À LA FAÇON D'UNE FONDUE. ACCOMPAGNEZ CE PLAT AVEC DE LA CHARCUTERIE ET UNE SALADE VERTE.

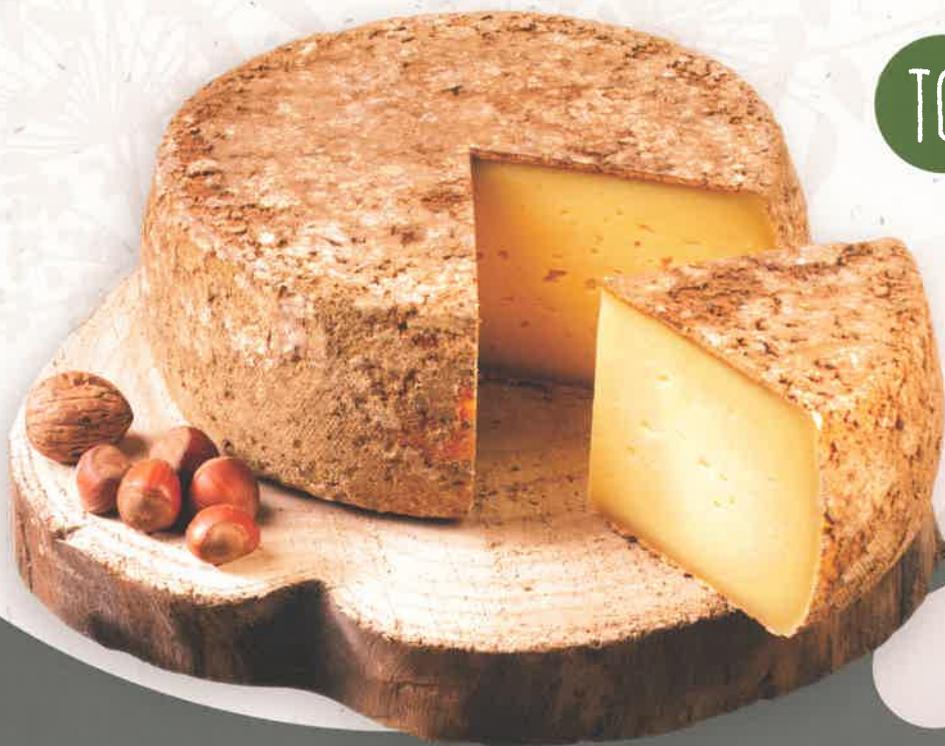
### VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G

Valeur énergétique (kcal) : ...	372 kcal
Valeur énergétique (kJ) : .....	1541 kJ
Lipides : .....	31 g
Acides gras saturés : .....	63,4 g
Protéines : .....	23,2 g
Glucides : .....	<0,5 g
Sucres : .....	<0,5 g
Sel : .....	1,5 g





## TOMME DE MONTAGNE



Pâte  
Pressée  
non-cuite

IMPOSSIBLE DE RÉSISTER AU GOÛT FRUITÉ ET À LA TEXTURE LÉGÈRE DE CETTE TOMME DE MONTAGNE ! FERME AU TOUCHER, ELLE S'AVÈRE FONDANTE ET GOÛTEUSE EN BOUCHÉ.

### Descriptif

De forme cylindrique, avec un talon beaucoup plus haut que celui de la Tomme de Chartreuse, la Tomme de Montagne est longuement frottée et retournée pour que sa croûte fleurie se développe. Sa pâte aérée de couleur blanche à jaune pâle est ferme et fondante en bouche, développant des arômes fruités persistants.



### Affinage

Ce fromage s'affine 8 semaines.

### Caractéristiques

- Fromage au lait cru entier de vache
- Pâte pressée non cuite à croûte fleurie
- Diamètre 20 cm / hauteur 10 cm
- Poids d'environ 3 kg

### Conseils de dégustation



Fromage de plateau, la Tomme de Montagne s'invite également dans vos recettes de cuisine. Dégustez-la accompagnée d'un vin de Savoie Mondeuse ou Pinot noir (rouge), ou encore Apremont (blanc).

FERME  
FONDANTE  
GOÛTEUSE



# TOMME DE MONTAGNE

les Recettes



## AUMÔNIÈRE À LA TOMME DE MONTAGNE & POIRE

Ingédients pour 4 personnes :

- 4 feuilles de bricks ronds
- Confiture poire  
(ou poire à la vulnéraire)
- 500 gr tomme de montagne
- Éclats de noix
- Huile d'olive

PRÉCHAUFFEZ LE FOUR À 200°C.

BADIGEONNEZ LÉGÈREMENT AU PINCEAU  
CHAQUE FEUILLE DE BRICK D'HUILE D'OLIVE.  
AU CENTRE DE CHAQUE FEUILLE DE BRICK,  
DÉPOSEZ UNE CUILLÈRE À SOUPE  
DE CONFITURE DE POIRE.

COUPEZ DE BELLES TRANCHES DE TOMME  
ET LES DÉPOSER AU-DESSUS DE LA POIRE.  
POIVREZ GÉNÉREUSEMENT. PARSEMEZ DE  
QUELQUES ÉCLATS DE NOIX.

FERMEZ CHAQUE FEUILLE DE BRICK EN  
RABATTANT LES EXTRÉMITÉS AU CENTRE  
DE MANIÈRE À FORMER UNE BELLE AUMÔNIÈRE.

DÉPOSEZ SUR UNE PLAQUE DE CUISSON  
COUVERTE DE PAPIER SULFURISÉ.

ENFOURNEZ PENDANT 10 MN ENVIRON.

ACCOMPAGNEZ CE PLAT AVEC DE LA  
CHARCUTERIE ET UNE SALADE VERTE.

### VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G

Valeur énergétique (kcal) : ...	3363 kcal
Valeur énergétique (kJ) : .....	1505 kJ
Lipides : .....	30,1 g
Acides gras saturés : .....	63,8 g
Protéines : .....	23 g
Glucides : .....	< 0,5 g
Sucres : .....	< 0,5 g
Sel : .....	1,3 g





## TOMME DE L'ALP'



Pâte  
Pressée  
non-cuite

SUCCOMBEZ À LA GOURMANDISE DE CETTE TOMME QUI CACHE BIEN SON JEU. SOUS SES ATOURS GRIS SE CACHE UNE PÂTE MOELLEUSE AU GOÛT TYPÉ, PUISSANT ET RUSTIQUE.

### Descriptif

De forme cylindrique, la Tomme de l'Alp' est longuement frottée et retournée pour que sa croûte fleurie se développe. Sa pâte aérée de couleur blanche à jaune pâle est moelleuse en bouche, développant des arômes puissants.

### Affinage

Ce fromage s'affine 8 semaines.



### Caractéristiques

- Fromage au lait cru entier de vache
- Pâte pressée non cuite à croûte fleurie
- Diamètre 30 cm / hauteur 7 à 9 cm
- Poids d'environ 6 kg

### Conseils de dégustation



Fromage de plateau, la Tomme de l'Alp' s'invite également dans vos recettes de cuisine. Dégustez-la accompagnée d'un vin de Savoie Mondeuse ou Pinot noir (rouge), ou encore Apremont (blanc).

MOELLEUSE  
CRÉMEUSE  
TYPÉE



# TOMME DE L'ALP'

les Recettes



## SALADE D'ENDIVES À LA TOMME DE L'ALP'

### Ingédients pour 4 personnes :

- 120 g de Tomme de l'Alp'
- 3 endives
- 2 tomates
- 10 tranches de viande de bœuf séchée
- 10 tiges de ciboulette
- 1 c. à soupe de moutarde
- 2 c. à soupe de vinaigre balsamique
- 6 c. à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre

### VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G

Valeur énergétique (kcal) : ...	363 kcal
Valeur énergétique (kJ) : .....	1505 kJ
Lipides : .....	30,1 g
Acides gras saturés : .....	63,8 g
Protéines : .....	23 g
Glucides : .....	< 0,5 g
Sucres : .....	< 0,5 g
Sel : .....	1,3 g

COUPEZ LE PIED DES ENDIVES. LAVEZ-LES ET ESSUYEZ-LES. METTEZ 4 JOLIES FEUILLES D'ENDIVE DE CÔTÉ. ÉMINCEZ LE RESTE. DÉCOUPEZ LES TOMATES EN TRANCHES ET LA TOMME DE L'ALP' EN DÉS. COUPEZ LES TRANCHES DE VIANDE DE BŒUF SÉCHÉE EN FINES LAMELLES. PRÉPAREZ LA SAUCE À LA SALADE, EN ÉMULSIONNANT LA MOUTARDE AVEC LE VINAIGRE ET L'HUILE. ASSAISONNEZ. DANS 4 ASSIETTES, DRESSEZ LES ENDIVES, LES TOMATES, LES DÉS DE FROMAGE ET LES LAMELLES DE BŒUF SÉCHÉ. DISPOSEZ JOLIMENT LES FEUILLES D'ENDIVES. AU MOMENT DE SERVIR, VERSEZ UN FILET DE SAUCE VINAIGRETTE DESSUS ET PARSEMEZ DE CIBOULETTE CISELÉE.





## LE DÉLICE



Pâte  
Souple

Laissez-vous séduire par la douceur et la finesse de ce fromage dont le nom évoque, à lui seul, le ravissement des papilles. À la fois souple et crémeux, le Délice est apprécié pour son moelleux et sa fraîcheur en bouche.

### Descriptif

Le Délice se présente sous la forme d'un cylindre à bords légèrement convexes. Recouverte d'un léger duvet blanc, sa fine croûte de couleur safran dissimule une pâte souple et crémeuse de couleur ivoire. En bouche, il révèle un goût lactique avec de délicates notes de noisette beurrée.



### Affinage

Ce fromage s'affine 5 semaines avec 3 retournements par semaine.

### Caractéristiques

- Fromage au lait cru entier de vache
- Pâte pressée non cuite
- Famille des pâtes molles
- Diamètre 18 à 22 cm / hauteur 4 à 6 cm
- Poids d'environ 1,6 kg

### Conseils de dégustation



Dégustez le Délice à température ambiante en fin de repas. Ce fromage crémeux ravira tout particulièrement les enfants qui apprécient son moelleux, sa douceur et son goût fruité. Au goûter, en balade ou lors d'un pique-nique, il plaît à tous, petits et grands !

MOELLEUX  
CRÉMEUX  
FRUITÉ



# LE DÉLICE

les Recettes



## CAKE AU DÉLICE ET ESTIVAL

### Ingédients :

- 300 g de Délice
- 3 œufs
- 150 g de farine
- 150 g de lardons fumés
- 100 g de beurre
- 100g d'Estival râpé
- 10 cl de lait
- 10 cl d'huile + une cuillère
- 1 sachet de levure
- Sel, poivre

### VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G

Valeur énergétique (kcal) : ...	315 kcal
Valeur énergétique (kJ) : .....	1308 kJ
Lipides : .....	26,2 g
Acides gras saturés : .....	63,3g
Protéines : .....	19,9 g
Glucides : .....	< 0,5 g
Sucres : .....	< 0,5 g
Sel : .....	1,5 g

PRÉCHAUFFEZ VOTRE FOUR  
À 180°C (THERMOSTAT 6).  
FAITES REVENIR LES LARDONS  
PENDANT QUELQUES MINUTES.  
HORS DU FEU, AJOUTEZ LE DÉLICE  
AVEC LES LARDONS. RÉSERVEZ.  
FAITES CHAUFFER LE LAIT. MÉLANGEZ FARINE  
ET LEVURE DANS UN SALADIER.  
AJOUTEZ LES ŒUFS ET TRAVAILLEZ AU FOUET.  
INCORPOREZ DOUCEMENT L'HUILE ET LE LAIT  
CHAUD. INCORPOREZ L'ESTIVAL  
PUIS LES LARDONS ET LE DÉLICE.  
VERSEZ DANS UN MOULE À CAKE  
ET FAIRE CUIRE 45 MINUTES À 180°C.  
LAISSER REFROIDIR ET DÉGUSTEZ.





## LE MONT-GRANIER

Pâte  
Pressée  
mi-cuite



SAVOUREZ L'UN DES FROMAGES PHARES DE LA COOPÉRATIVE QUI SE CARACTÉRISE PAR UN FONDANT EXCEPTIONNEL, AINSI QU'UN DÉLICAT ARÔME FRUITÉ. FROMAGE QUI PLAÎT AU PLUS GRAND NOMBRE, LE MONT GRANIER TROUVE SA PLACE SUR UN PLATEAU TOUT AUTANT QU'EN CUISINE.

### Descriptif

Sous sa croûte orangée et lisse, le Mont Granier est un fromage de terroir à la pâte ivoire à jaune clair. Parsemée de trous, sa pâte est souple et fondante, révélant en bouche un goût délicat, à la fois fruité et fleuri.

### Affinage

Ce fromage s'affine 5 mois.



### Caractéristiques

- Fromage au lait cru entier de vache
- Pâte pressée semi cuite à croûte morgée (lavée)
- Diamètre 30 cm / hauteur 12 cm
- Poids d'environ 7 kg

### Conseils de dégustation



Fromage consensuel, le Mont Granier se déguste en toute occasion : petit-déjeuner, goûter, pique-nique, apéritif, etc. En cuisine, il s'utilise de différentes façons, chaud ou froid, en tranches, en dés ou râpé.

DÉLICAT  
FONDANT  
FRUITÉ



# LE MONT-GRANIER

les  
Recettes



## MONT-GRANIER FAÇON POÊLÉE MONTAGNARDE



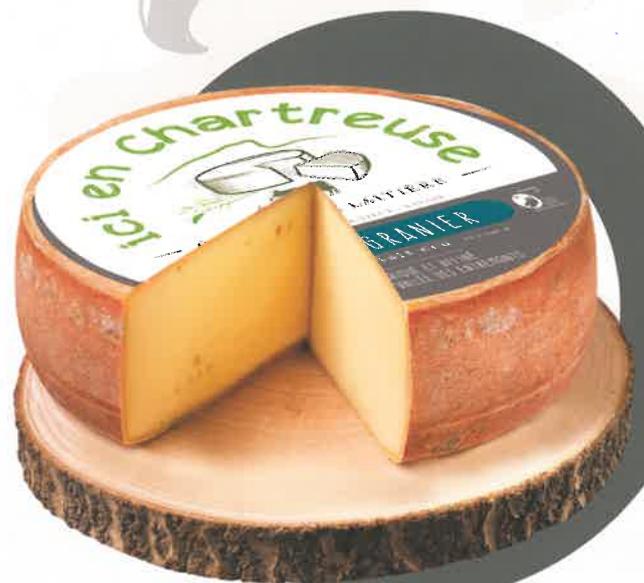
### Ingédients pour 4 personnes :

- 1 kg de pommes de terre
- 200 g de lardons fumés
- 1 oignon
- 25 cl de vin blanc de Savoie
- Poivre
- Huile

ÉMINCEZ UN OIGNON ET FAITES LE REVENIR DANS UN PEU D'HUILE. AJOUTEZ LES POMMES DE TERRE COUPÉES EN DÉS AINSI QUE LES LARDONS. LAISSEZ DORER PENDANT 15 MINUTES. AJOUTEZ ENSUITE LE VIN BLANC DE SAVOIE ET LE MONT GRANIER COUPÉ EN LAMELLES. POIVREZ ET LAISSEZ 10 MINUTES SUR FEU DOUX. VÉRIFIEZ LA CUISSON DES POMMES DE TERRE ET PROLONGEZ SI NÉCESSAIRE. DÉGUSTEZ AVEC UNE SALADE ET UN VIN DE SAVOIE.

### VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G

Valeur énergétique (kcal) : ...	389 kcal
Valeur énergétique (kJ) : .....	1612 kJ
Lipides : .....	32 g
Acides gras saturés : .....	66,5 g
Protéines : .....	25,2 g
Glucides : .....	< 0,5 g
Sucres : .....	< 0,5 g
Sel : .....	1,8 g





# LE GRAND-DUC

Pâte  
Pressée  
non-cuite

PORTANT FIÈREMENT LE NOM DE L'EMBLÈME DU PARC NATUREL RÉGIONAL DE CHARTREUSE, CE FROMAGE GOURMAND SE CARACTÉRISE PAR UNE EXCEPTIONNELLE ONCTUOSITÉ. ON NE SAURAIT DIRE SI C'EST SON CRÉMEUX OU SA DOUCEUR QUI LUI CONFÈRE CE PETIT GOÛT DE REVIENS-Y, MAIS C'EST CERTAIN, TOUTE LA FAMILLE EN RAFFOLE !

## Descriptif

Se présentant sous une forme cylindrique à talon légèrement bombé, le Grand-Duc dissimule sous sa croûte orangée une pâte souple, onctueuse et fondante. De couleur blanche à jaune paille, avec de petites ouvertures, celle-ci révèle une saveur fleuri, avec un petit goût de noisette en fin de bouche.



## Affinage

Ce fromage s'affine 4 mois minimum.

## Caractéristiques

- Fromage au lait cru entier de vache
- Pâte pressée non cuite à croûte morgée (lavée)
- Diamètre 30 cm / hauteur 8 à 10 cm
- Poids d'environ 6 kg

## Conseils de dégustation



Fromage de plateau, il révélera ses saveurs délicates s'il est accompagné d'un vin du même terroir aux arômes fruités : en blanc, une Roussette de Savoie ; en rouge, une Mondeuse.

ONCTUEUX  
FONDANT  
FLEURI

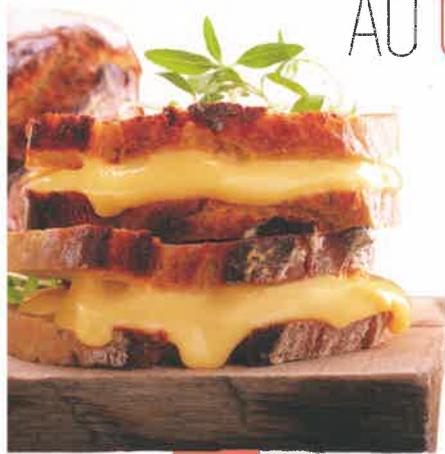


# LE GRAND-DUC

les Recettes



## TARTINE CHAUDE AU GRAND-DUC



### Ingédients pour 4 personnes :

- Lardons allumettes
- Pain de campagne : 4 tranche(s)
- 4 tranches de Grand-Duc
- 2 oignons

### VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G

Valeur énergétique (kcal) : ...	358 kcal
Valeur énergétique (kJ) : .....	1485 kJ
Lipides : .....	29,6 g
Acides gras saturés : .....	67 g
Protéines : .....	22,9 g
Glucides : .....	< 0,5 g
Sucres : .....	< 0,5 g
Sel : .....	2,0 g

PRÉCHAUFFEZ LE FOUR À 220°C (TH.7).  
ÉMINCEZ L'OIGNON PUIS FAITES REVENIR  
DANS UNE POËLE AVEC LES LARDONS.  
POIVREZ. DÉPOSEZ SUR LE PAIN  
LE MÉLANGE LARDONS-OIGNON  
PUIS LES TRANCHES DE GRAND-DUC.  
PASSEZ 10 MINUTES AU FOUR,  
LE FROMAGE DOIT ÊTRE BIEN  
FONDANT ET GRATINÉ.  
ACCOMPAGNEZ CE PLAT  
AVEC UNE SALADE VERTE.





## L'ESTIVAL

Pâte  
Pressée  
Cuite

Laissez-vous tenter par un fromage de garde au goût fruité, éblouissant les palais les plus exigeants. Fabriqué initialement avec le lait d'été produit dans les alpages de la Chartreuse, il est désormais produit tout au long de l'année.

### Descriptif

L'Estival se présente sous la forme d'une meule cylindrique au talon droit. Sous sa croûte marron, il dissimule une pâte ferme et fondante de couleur jaune pâle. En bouche, sa saveur dévoile une subtile saveur de noisette.



### Affinage

Ce fromage s'affine 6 à 8 mois.

### Caractéristiques

- Fromage au lait cru entier de vache
- Pâte pressée cuite
- Diamètre 55 cm / hauteur 13 à 17 cm
- Poids d'environ 37 kg

### Conseils de dégustation



L'Estival est un fromage d'exception à mettre sous cloche. Il se savoure idéalement à la fin du repas accompagné d'un bon pain de campagne frais et d'un verre de vin de Savoie blanc de type Chignin-Bergeron.

FERME  
FONDANT  
FRUITÉ



LA  
FONDUE D'ICI  
EN CHARTREUSE

## Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 pain rassis
- 400 g d'Estival
- 400 g de Grand-Duc
- 200 g de Mont Granier
- 30 cl de vin blanc de Savoie
- 1 petit verre de kirsch (optionnel)
- 1 cuillère à café de noix de muscade
- 1 gousse d'ail
- 1 pincée de poivre

RÂPEZ LES 3 FROMAGES. FROTTEZ LE CAQUELON AVEC LA GOUSSE D'AIL ET LAISSEZ-LA DEDANS. VERSEZ 25 CL DE VIN BLANC ET FAITES CHAUFFER. LORSQUE LE VIN FRÉMIT, BAISSÉZ LE FEU ET VERSEZ LE FROMAGE EN PLUSIEURS FOIS SANS CESSER DE REMUER. LORSQUE LE FROMAGE EST BIEN FONDU, AJOUTEZ LE KIRSCH, LA MUSCADE ET CONTINUEZ DE REMUER DOUCEMENT. DÈS QUE LA PRÉPARATION COMMENCE À ÊTRE ONCTUEUSE ET MOUSSEUSE, ALLUMEZ LE RÉCHAUD ET POSEZ VOTRE CAQUELON DESSUS. PIQUEZ UN MORCEAU DE PAIN SUR VOTRE FOURCHETTE, PLONGEZ-LA DANS LA FONDUE ET RÉGALEZ-VOUS !

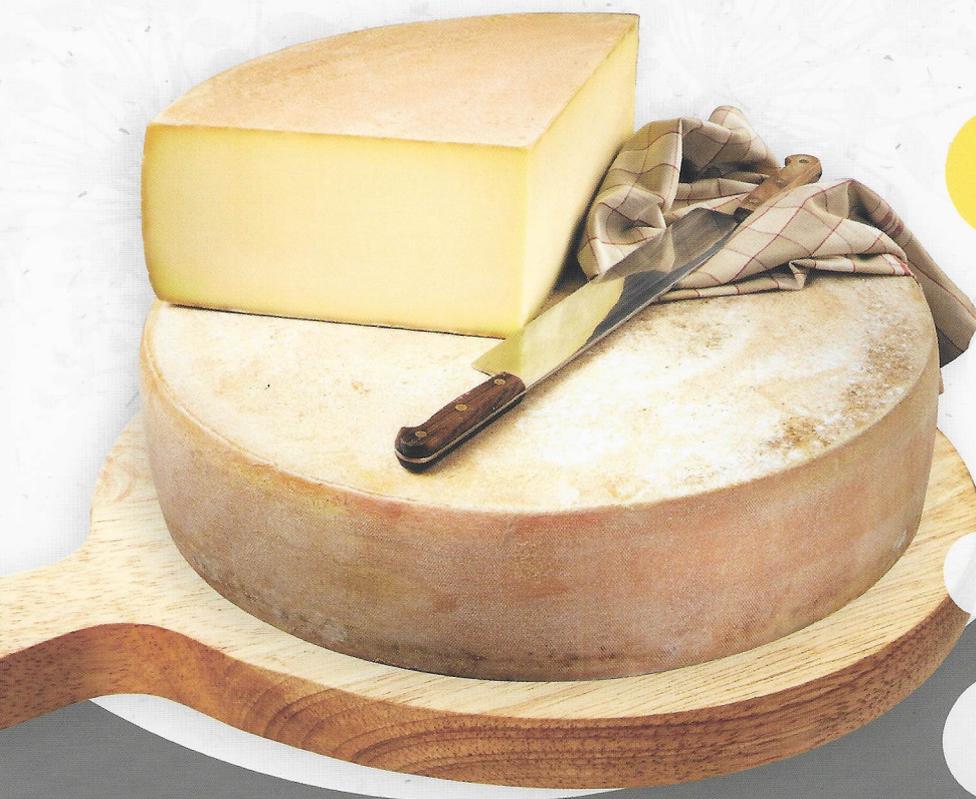
VALEURS  
NUTRITIONNELLES  
MOYENNES POUR 100 G

Valeur énergétique (kcal) : ...	399 kcal
Valeur énergétique (kJ) : .....	1656 kJ
Lipides : .....	33 g
Acides gras saturés : .....	67,3 g
Protéines : .....	25,6 g
Glucides : .....	< 0,5 g
Sucres : .....	< 0,5 g
Sel : .....	0,52 g





## L'ESTIVAL Réserve



Pâte  
Pressée  
Cuite

LAISSÉZ-VOUS TENTER PAR UN FROMAGE DE GARDE AU GOÛT FRUITÉ, ÉBLOUISSANT LES PALAIS LES PLUS EXIGEANTS. FABRIQUÉ AVEC LE LAIT D'ÉTÉ PRODUIT DANS LES ALPAGES DE LA CHARTREUSE, IL BÉNÉFICIE D'UN AFFINAGE PLUS LONG POUR SUBLIMER SES ARÔMES.

### Descriptif

L'Estival réserve se présente sous la forme d'une meule cylindrique au talon droit. Sous sa croûte marron, il dissimule une pâte ferme et fondante de couleur jaune pâle. En bouche, sa saveur dévoile une subtile saveur de noisette.



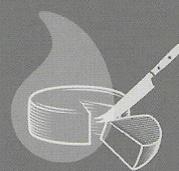
### Affinage

Ce fromage s'affine 14 mois.

### Caractéristiques

- Fromage au lait cru entier de vache
- Pâte pressée cuite
- Diamètre 55 cm / hauteur 13 à 17 cm
- Poids d'environ 35 kg

### Conseils de dégustation



L'Estival réserve est un fromage d'exception à mettre sous cloche. Il se savoure idéalement à la fin du repas accompagné d'un bon pain de campagne frais et d'un verre de vin de Savoie blanc de type Chignin-Bergeron.

SUBTILE  
FONDANT  
FRUITÉ



## TOMATE AU FOUR À L'ESTIVAL RÉSERVE

### Ingrédients pour 4 personnes :

- 8 tomates
- 150 g de mie de pain
- 2 dl de lait
- 2 échalotes
- 80 g d'Estival réserve râpé
- Sel, poivre
- Huile d'olive



COUPEZ LES TOMATES EN 2 ET ÉPÉPINEZ-LES. SAUPOUDREZ L'INTÉRIEUR DE SEL FIN, RETOURNEZ-LES ET LAISSEZ-LES DÉGORGER DANS UN PLAT PENDANT 10 À 15 MIN. PENDANT CE TEMPS, DÉCOUPEZ GROSSIÈREMENT LA MIE DE PAIN ET METTEZ-LA À TREMPER DANS LE LAIT. PRESSEZ LA MIE POUR ÉLIMINER LE LAIT ET DÉPOSEZ-LA DANS UN MIXER AVEC LES ÉCHALOTES, LE SEL, LE POIVRE ET LE FROMAGE RÂPÉ. MIXEZ. REMPLISSEZ LES DEMI-TOMATES AVEC CETTE PRÉPARATION. DÉPOSEZ-LES DANS UN PLAT ALLANT AU FOUR. ARROSEZ-LES D'UN FILET D'HUILE D'OLIVE ET FAITES CUIRE 30 MIN À 200°C. SERVEZ CHAUD.

### VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G

Valeur énergétique (kcal) : ...	399 kcal
Valeur énergétique (kJ) : .....	1656 kJ
Lipides : .....	33 g
Acides gras saturés : .....	67,3 g
Protéines : .....	25,6 g
Glucides : .....	< 0,5 g
Sucres : .....	< 0,5 g
Sel : .....	0,52 g





## RACLETTE DE CHARTREUSE

Pâte  
Pressée  
non-cuite

NOTRE RACLETTE DE CHARTREUSE, C'EST DE LA GÉNÉROSITÉ ET DU BONHEUR À PARTAGER. SON CARACTÈRE TENDRE ET SA TEXTURE ONCTUEUSE SONT LA PROMESSE DE CONNAÎTRE DE MERVEILLEUX INSTANTS DE CONVIVIALITÉ, POUR UN PLAISIR INÉGALÉ.

### Descriptif

Sous la forme d'une meule ronde, la Raclette de Chartreuse cache sous sa croûte orangée une pâte onctueuse de couleur blanc ivoire. Possédant une saveur typée, douce et équilibrée, elle a la particularité de fondre sans rendre d'huile et sans couler trop rapidement.



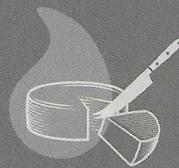
### Affinage

Ce fromage s'affine 8 semaines.

### Caractéristiques

- Fromage au lait cru entier de vache
- Pâte pressée non-cuite à croûte morgée (lavée)
- Diamètre 28 à 34 cm / hauteur 6 à 7,5 cm
- Poids entre 5 et 6 kg

### Conseils de dégustation



Plat convivial par excellence, la consommation de la raclette est surtout hivernale. Toutefois, notre Raclette de Chartreuse est savoureuse tout au long de l'année, en tranches dans les sandwiches, en cubes dans les salades, râpée sur les gratins.

DOUCE  
ÉQUILBRÉE  
TYPÉE



# RACLETTE DE CHARTREUSE

les  
Recettes



## RACLETTE FAÇON D'ICI EN CHARTREUSE

Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 kg de pommes de terre
- 800 g de Raclette de Chartreuse
- 500 g de charcuterie de Savoie (jambon fumé, rosette, viande de bœuf séchée, jambon blanc, bacon, saucisson...)
- 1 bocal de cornichons
- 1 bocal de petits oignons blancs
- 1 salade verte (laitue, mâche, mesclun, roquette...)

SI VOUS UTILISEZ UN APPAREIL À POÊLONS, COUPEZ AU MOYEN D'UN FIL À FROMAGE DES TRANCHES D'ENVIRON 5 CM DE LARGE ET 5 MM D'ÉPAISSEUR. DISPOSEZ-LES SUR DEUX PLATS DIFFÉRENTS POUR FACILITER LE SERVICE. LAVEZ LES POMMES DE TERRE ET METTEZ-LES À CUIRE EN ROBE DES CHAMPS, À LA VAPEUR OU À L'EAU BOUILLANTE. DRESSEZ DEUX PLATS DE CHARCUTERIES EN PANACHANT ET EN DÉCORANT AVEC DES CORNICHONS ET DES PETITS OIGNONS. METTEZ LES POMMES DE TERRE CUITES DANS UN PLAT NE CRAIGNANT PAS LA CHALEUR ET POSEZ-LE SUR L'APPAREIL À POÊLONS. SINON, RÉSERVEZ-LES AU CHAUD. CHACUN REMPLIT SON POÊLON D'UNE TRANCHE DE FROMAGE ET LE MET À FONDRE. LORSQUE VOUS ESTIMEZ QUE VOTRE FROMAGE EST À POINT, RACLEZ-LE POUR LE FAIRE COULER DANS VOTRE ASSIETTE. DÉGUSTEZ LES POMMES DE TERRE NAPPÉES DE FROMAGE, ACCOMPAGNÉES DE SALADE VERTE ET DE CHARCUTERIE.

## VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G

Valeur énergétique (kcal) : ...	360 kcal
Valeur énergétique (kJ) : .....	1493 KJ
Lipides : .....	30,1 g
Acides gras saturés : .....	19,2 g
Protéines : .....	22,3 g
Glucides : .....	< 0,5 g
Sucres : .....	< 0,5g
Sel : .....	1,8 g
Matière grasse : .....	33 %

