



France

SAINT-MARCELLIN BIO ÉTOILE



Savoie
France

Saint-Marcellin BIO Étoile revendique à tout moment ses origines rustiques, avec sa croûte rugueuse, irrégulière et veloutée et sa présentation dans une coupelle en céramique. Son intérieur à pâte molle, non pressée ni pétrie, offre un goût doux, légèrement acide et salée, avec des notes fruitées et épicées qui deviennent plus intenses avec le temps. Il porte le sceau de l'Indication géographique protégée (IGP) et il est fabriqué à partir de lait cru de vache, d'origine biologique, qui enrichit sa personnalité unique et lui apporte de précieux nutriments.



80 g

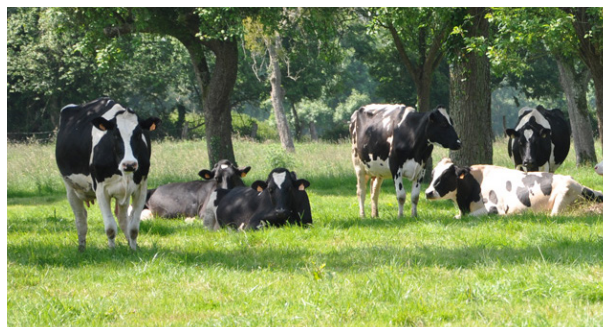
La Savoie, la Drôme et l'Isère sont les trois départements français où il est possible de produire du Saint-Marcellin. Le nom de ce fromage provient précisément d'une commune historique de l'Isère, d'où est originaire cette spécialité et où s'est tenu pendant des siècles le plus important marché de la région. La zone se trouve entre les Alpes et la Provence. Ses collines vertes et ses grands pâturages constituent le paysage idéal pour le bétail laitier, l'une des principales sources de richesse de la région.



AVEC TOUTE LA SAVEUR DU LAIT CRU ET BIOLOGIQUE
SANS ADDITIFS SYNTHÉTIQUES, SANS PESTICIDES,
SANS ANTIBIOTIQUES, SANS OGM

Histoire et élaboration

Au XVe siècle, un modeste fromage, élaboré pour la consommation familiale dans les fermes de Saint-Marcellin, commence à voir son prestige et sa renommée grandir. Il commence à être connu sous le nom de cette ville et les gens de tous horizons qui viennent au marché s'informent à son sujet.



Pendant des siècles, sa réputation n'a cessé de croître, surtout grâce aux commerçants qui acheminent les produits des fermes vers les marchés d'autres départements français plus éloignés. L'arrivée du chemin de fer contribue à sa popularisation et sa reconnaissance.

La demande continue de croître et encourage les agriculteurs s'organiser pour créer des usines où est achevée la standardisation du fromage



son élaboration à base de lait cru de la meilleure qualité, obtenu à partir de vaches locales nourries à l'herbe et de produits locaux, avec toute la saveur de la région.

Étoile du Vercors est une des laiteries qui perpétue le goût distinctif de ces authentiques fromages régionaux et pour son Saint-Marcellin BIO, tendre et équilibré avec ses 20 jours d'affinage, elle utilise exclusivement du lait biologique provenant de vaches nourries et traitées avec des produits 100 % naturels, répondant à toutes les exigences légales qui garantissent la santé et le bien-être des animaux. Elle respecte également un processus totalement artisanal, sans ajout de produits chimiques de synthèse. Une élaboration digne du label officiel de produits BIO qui, lors de la phase d'affinage, compte les meilleurs maîtres fromagers.

ACCOMPAGNEMENT

Servir accompagné de : Tartines de pain aux noix ou aux céréales, de champignons sautés, sur une salade verte, fondu sur un steak haché, avec des crudités, avec des légumes vinaigrés comme de la choucroute ou des aubergines marinées, fondu dans une crème de chou-fleur et d'ail grillé, au petit déjeuner avec une brioche et du lard.

Vin : vin blanc jeune ou vin rouge aux tanins légers. Vins peu acides comme un Xarel-los.

Bière : Bière blonde artisanale.

Pain : Pain aux noix, pain aux céréales, pains acides au levain, pain de sarrasin.



Importé et distribué par :  iberconseil

Suggestions de conservation et de présentation :

Doux au goût mais avec du caractère, il donne une touche particulière et savoureuse aux salades. Mais il dévoile toute sa personnalité et sa polyvalence lorsque son intérieur crémeux commence à fondre et qu'on peut le manger à la cuillère ou étalé sur du pain. C'est pourquoi il est recommandé toujours de le sortir du réfrigérateur une heure avant de le déguster.

DÉCOUPE

PRÉPARATION CHAUDE

PRÉPARATION FROIDE

Portions 

- Sauces et veloutés (mixeur)
- Gratin
 - Tartes salées
 - Pâtes
- Four
 - Quiches
 - Fondu dans sa casserole
 - Garniture de pizzas

- Salades de légumes
- Sur toasts
- Plateaux de fromages
- Sandwichs

RECETTES



CASSOLETTE DE SAINT-MARCELLIN BIO FONDU, BÂTONNETS DE CAROTTE ET DE BETTERAVE

INGRÉDIENTS



- 2 carottes
- 1 betterave
- 2 cuillères de vin blanc sec
- 1 pincée de noix de muscade
- 2 Saint-Marcellin Bio Étoile
- 1 pincée de poivre rose

 Facile |  2 personnes |  Ne convient pas aux enfants

PRÉPARATION

Découper les légumes en bâtonnets.

Ajouter le vin et la noix de muscade dans la casserole de fromage et cuire 10 à 12 minutes au four à 200 °. Saupoudrer de baies roses hachées et servir accompagné de bâtonnets de légumes.

INGRÉDIENTS



- 4 Saint-Marcellin Bio Étoile
- 200 g de pleurotes
- 60 g de vinaigrette aux noix
- 40 g de noix
- 80 g d'huile de tournesol
- 10 g de vinaigre de cidre

 Facile |  2 personnes |  Convient aux enfants

PRÉPARATION

Découper les pleurotes en julienne.

Pour la vinaigrette, mixer les ingrédients.

Placer le fromage dans le four préchauffé à 190 ° jusqu'à ce qu'il soit fondu, environ 8-10 minutes.

Faire revenir les pleurotes dans l'huile très chaude jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Saler.

Servir le fromage dans sa coupelle avec les pleurotes et un peu de vinaigrette aux noix sur les champignons.

REMARQUE

Les pleurotes peuvent être remplacés par des champignons de Paris ou des champignons de saison.



SAINT-MARCELLIN BIO AU FOUR AVEC DES PLEUROTES SAUTÉS ET VINAIGRETTE DOUCE AUX NOIX

VIDÉO DES RECETTES DISPONIBLES SUR NOTRE APPLI



ET SUR www.iberconseil.es