

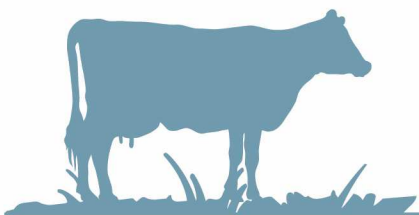
Fabrication

La production de ce fromage de petite taille est issue d'un caillé de type lactique, non pressé ni malaxé, légèrement salé puis séché et affiné. Afin de préserver au maximum le caractère traditionnel du Saint-Marcellin, les traitements thermiques du lait sont limités. Ce fromage à pâte molle se déguste crémeux. Le Saint Marcellin a un goût légèrement acide avec des pointes aromatiques de noisette. En fonction de son affinage il sera souple, onctueux ou coulant selon s'il est jeune, affiné ou très affiné. Présenté dans sa coupelle en grés notre Saint-Marcellin sera du plus bel effet dans vos plateaux de fromage.



Histoire...

Petit fromage crémeux au lait de vache, le Saint-Marcellin tient son nom de son village d'origine au pied du Vercors en Isère. Cette bourgade considérée au XV^e siècle comme place forte, accueillait le plus important marché de la région. Les échanges et trocs qui s'y déroulaient affirment la réputation du fromage local, qui finit par prendre le nom de la ville. C'est au XIX^e siècle que le Saint-Marcellin connaît son apogée grâce à un ministre du Roi Louis-Philippe qui déclarait « C'est délicieux ! Vous m'en ferez parvenir chaque semaine au château. »



24%



Pâte molle à croûte naturelle



Jeune



80 gr



Saint Joseph
Jurançon sec



Rhône - Alpes