

RECETTE DE CUISINE DES GONES

BLEU DU VERCOR SASSENAGE



Au Moyen Age, les fermiers du plateau du Vercors payaient leurs impôts au Seigneur de Sassenage avec du fromage et ce fromage est devenu au fil du temps, le Bleu de Vercors-Sassenage. Au début du siècle, des fermiers fromagers décident de relancer les fabrications et au fil des années, à force de passion et de conviction, le Bleu du Vercors-Sassenage devient la 35^{ème} AOC fromagère française en 1998.

Un fromage

d'exception...

Le Bleu du Vercors-Sassenage est un fromage doux, onctueux au goût subtil et à l'arôme noisette. Sa pâte demi-molle persillée est lisse, fine et de texture souple.