

AU FROMAGE

« A chacun son Saint-Marcellin ! »

Sec ou moelleux ? Nature ou cuisiné ?
Le fromage Saint-Marcellin IGP se met à table.

Il n'y a pas UN Saint-Marcellin, mais DES Saint-Marcellin !

Voilà pourquoi ce petit fromage plaît : il se déguste sec ou moelleux, aussi bien nature que cuisiné.

Selon le producteur, la saison, l'affinage, chacun peut trouver SON Saint-Marcellin, celui qu'il appréciera le plus : plutôt sec, souple, moelleux ou « qui s'échappe », au goût plus ou moins affirmé...

Il se cuisine parfaitement avec les produits issus de son terroir dauphinois (Isère, Drôme, Savoie) : noix, raviolis, viande d'alpage, tourtes... Sur un plateau de fromages, il se marie avec des fruits sucrés, comme la figue. Mais aussi avec différentes noix, graines, gelées et miels de montagne.

6 RECETTES au Saint-Marcellin IGP

Bruschetta au Saint-Marcellin, saumon et avocat

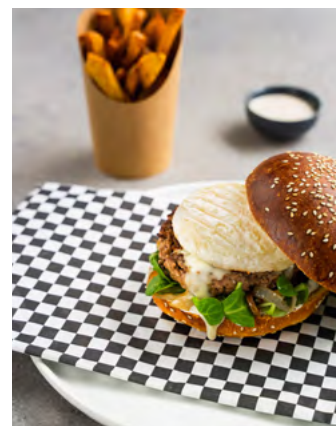
Saint-Marcellin en croûte de petites graines

Crème de chou-fleur au Saint-Marcellin et cumin

Tarte au Saint-Marcellin noix, carotte et anis

Clafoutis de Saint-Marcellin et tomates cerises

Marcellin' burger



Création : C. Mennetrier - Crédits photos : L. Nguyen / Digimiam



COMITÉ POUR LE SAINT-MARCELLIN IGP

www.fromage-saint-marcellin.fr

À PROPOS du Comité pour le Saint-Marcellin IGP

Depuis 1994, le Comité pour le Saint-Marcellin (CISM) fédère les acteurs de la filière. Son travail a permis l'obtention de l'IGP en 2013. Le CISM assure au quotidien le suivi de l'IGP, sous la présidence de Bruno Neyroud. Ses missions principales : promotion de l'appellation, suivi et amélioration de la qualité, pérennisation de la production régionale. Le CISM compte 134 producteurs laitiers, 15 transformateurs dont 6 producteurs fermiers, et la Confrérie du Saint-Marcellin.

Avec le soutien de :

