

# SAINT-MARCELLIN

Janvier 2006 (Mis à jour en avril 2018)

## **Description :**

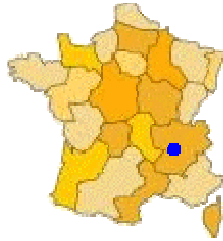
Coût (indicatif) : 1,00 à 2,50 € la pièce de 80 g.

Lait : Fromage au lait de vache cru entier.

Taux de Matières Grasses : 50% sur extrait sec, 19-24% sur produit frais.

Appellations : IGP (\*) depuis 2013.

Localisations : Région : Auvergne-Rhône-Alpes - Départements : Drôme/Isère/Savoie



Le Saint Marcellin est un fromage au lait de vache cru ou pasteurisé, à pâte molle et à croûte fleurie, légèrement salé, produit dans le Dauphiné. Évoqué dès le XV<sup>e</sup> siècle et alors au lait de chèvre, il est fabriqué de plus en plus au lait de vache à partir du XVIII<sup>e</sup> siècle. Cylindre plat, d'un diamètre de 7 cm et d'une hauteur de 2 à 2,5 cm, il est commercialisé nu pour un poids de 80 g. Il est affiné de 2 à 6 semaines. Sous sa croûte de couleur blanche à crème qui bleuit après un long affinage, sa pâte souple a une texture moelleuse et fondante, voire coulante avec le temps. Doux, légèrement acide, il développe un goût crémeux, de lait avec des arômes fruités et une fine saveur de noisette. Produit toute l'année, il est au summum entre avril et septembre. Le Saint Marcellin pourrait obtenir l'AOP dans les prochaines années. Il est souvent vendu par deux pièces.



(\*) **IGP** : Indication **G**éographique **P**rotégée.

## **Consommation et bonnes associations :**

Fromage de plateau. S'accorde avec une salade verte et des croûtons aillés, la ciboulette, les pâtes fraîches, dans un gratin de pommes de terre.

## **Recettes :**

- Ravioles au Saint-Marcellin

## **Boissons d'accompagnement :**

Côtes du Rhône blanc ou rouge, Châteauneuf du Pape rouge, Côtes du Ventoux rouge, Gigondas, Abymes blanc de Savoie. (\*\*)

(\*\*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.