

LAIT

Ils chauffent le lait pour enlever les microbes ça s'appelle la pasteurisation c'est chauffé à 72° ;

Ils ajoutent du ferment lactiques au lait ce qui sert à donner du goût au fromage. Il y en a beaucoup selon le fromage

Les ferment lactiques se nourrissent de sucres et transforment le lactose en acide lactique. La transformation s'appelle la fermentation.

Il ajoute de la présure : substance naturelle provenant de l'estomac des veaux la présure sert à solidifier le lait puis le lactosérum remonte à la surface.

ensuite ils mettent le lait dans un moule avec des trous pour que le lactosérum s'évapore. Le moule dépend de la forme du fromage.

l'égoutage du caillé dure 2 jours.

AFFINAGE 2 MOIS

FROMAGE