

<b>Délice des volcans : fromage de chèvre à pâte molle de type lactique</b>			
<b>ETAPES</b>	<b>AJOUT INGREDIENT</b>	<b>LOCAUX</b>	<b>PARAMETRES DE FABRICATION</b>
LAIT	<b>CHEVRE</b>		
ENSEMENCEMENT DU LAIT	LACTOSERUME 0,5/210 L	LAITERIE	
MATURATION		LAITERIE	T°11°C DUREE 12H
EMPRESURAGE	PRESURE FABRE 520 21CC/210L	FROMAGERIE	T°21°C A°20°D
COAGULATION		FROMAGERIE	
MOULAGE		FROMAGERIE	
EGOUTTAGE EN MOULE		FROMAGERIE	DUREE 24H
DEMOULAGE	1% DE SEL	FROMAGERIE	
RESSUYAGE		FROMAGERIE	DUREE 24H
AFFINAGE		HALOIR	1 SEMAINE
CONDITIONNEMENT	CAGETTE BOIS AVEC FROMAGES SUR PAILLON 6 par caisse		
POIDS	180 gr		
INGREDIENTS	Lait entier de chèvre, sel présure, cendre		
ALLERGENES	Néant		