FROMAGE à PÂTES PRESSES DEMI-CUITES TOMME PURE CHÈVRE ou mi-vache mi-chèvre ou VACHE

35 à 40°C Chauffage / Maturation
Ajout de ferment Mésophile + Thermophile

↓

Mini 32°C Emprésurage Présure 30mL/100L présure 530 ou60mL/100L présure 300

↓

Temps de prise + Temps de caillage De 30 à 45 minutes

↓

Tranchage et décaillage

↓

37 à 42°C Brassage et chauffage

↓

Renouveler l'opération jusqu'à coiffage du grain Repos 5minutes

↓

Soutirage de 1/3 de sérum

↓

Moulage Pressage à la main ou avec moules empilés ou poids de 2kg et nombreux retournements

↓

20 à 25°C 1er Retournement

↓

2ème Retournement et Salage

↓

Démoulage et 2ème Salage J+1

↓

14 à 16°C Séchage J+2

↓

12 à 14°C Hâloir J+4

↓

Affinage 1 à 2 mois