

Les étapes de fabrication d'un fromage au lait de brebis

Les Brebis Anjouées

Pour des fromages lactiques frais ou affinés ...

Jour 1



Arrivée du lait dans le tank



Ajout des ferments lactiques et de la présure (après maturation)

Jour 2



Moulage des fromages



Le saviez-vous ?

Au maximum de
notre lactation,
nous produisons
1.5L à 2L par jour



Les étapes de fabrication d'un fromage au lait de brebis

Les Brebis Anjouées

Pour des fromages lactiques frais ou affinés ...

Jour
3



Retournement des fromages

Jour
4



Séchage des fromages

Jour
5 à 15



Affinage à 13°C (cave d'affinage)



Vente en frais [nature ou épices] à J+5 ; ou affiné à J+15