

PRÉSERVER
SAUVEGARDER
VALORISER

MOULE À FROMAGE LACTIQUE

FICHE N° 8741

Période de fabrication : -

Fabricant : fabricant non renseigné

Domaines : Biologie

Sous-domaines : Microbiologie

Organisme : Institut National de la Recherche Agronomique

Ville : Aurillac

Modèle :

Matériaux :

Description

Le moule à fromage lactique est un récipient de forme cylindrique dont les parois sont parsemées de petits orifices et dont le fond est amovible. Une toile est disposée à l'intérieur, elle est maintenue par un cercle en caoutchouc.

Utilisation

Ces moules sont utilisés pour la fabrication de fromages à pâte pressée de format expérimental (entre 170 et 220 g ou entre 80 et 100 g pour le Reblochon).







Pour nous citer :

Base de la Mission nationale de sauvegarde et de valorisation du patrimoine scientifique et technique contemporain, PATSTEC, Moule à fromage lactique (fabricant non renseigné), <https://www.patstec.fr/ressources/objets/detail?id=13603>, consulté le 2026-07-26