

MOULE À FROMAGE EXPÉRIMENTAL

FICHE N° 8742

PRÉSERVER
SAUVEGARDER
VALORISER

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 expérimental est un récipient de forme cylindrique dont le fond est amovible. Une toile, maintenue par une bague en caoutchouc située à l'extérieur, est disposée à l'intérieur.

Utilisation

Ces moules sont utilisés pour la fabrication de fromages expérimentaux à pâtes pressées de 400 g. Après les étapes de chauffage, brassage et coagulation, le caillé est déposé dans ces moules avant d'être mis sous presse.





Pour nous citer :

Base de la Mission nationale de sauvegarde et de valorisation du patrimoine scientifique et technique contemporain, PATSTEC, Moule à fromage expérimental (fabricant non renseigné), <https://www.patstec.fr/ressources/objets/detail?id=13604>, consulté le 2026-07-26