

PRÉSERVER
SAUVEGARDER
VALORISER

MOULE À CANTAL EXPÉRIMENTAL DE 400 GRAMMES

FICHE N° 8746

Période de fabrication : -

Fabricant : fabricant non renseigné

Domaines : Biologie

Sous-domaines : Microbiologie

Organisme : Institut National de la Recherche Agronomique

Ville : Aurillac

Modèle :

Matériaux :

Description

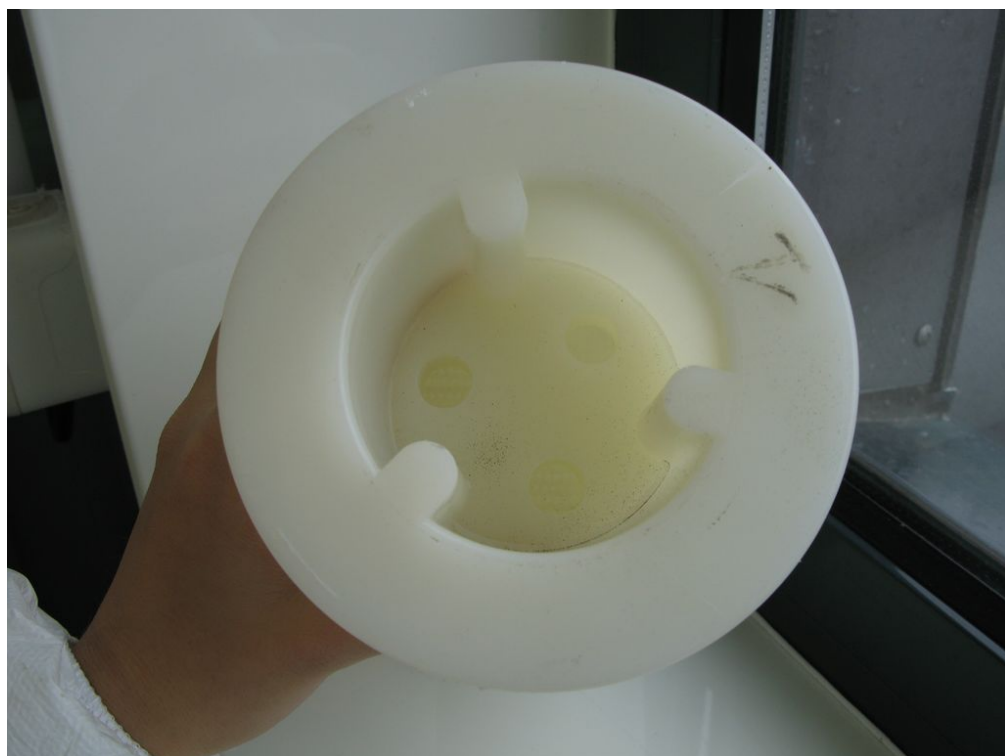
Le moule à Cantal expérimental de 400 grammes est formé d'un cylindre creux à rebords dans lequel vient s'insérer un autre cylindre creux. Un disque incurvé est disposé entre les deux. Les parois possèdent un relief qui sera imprimé sur la croûte du fromage.

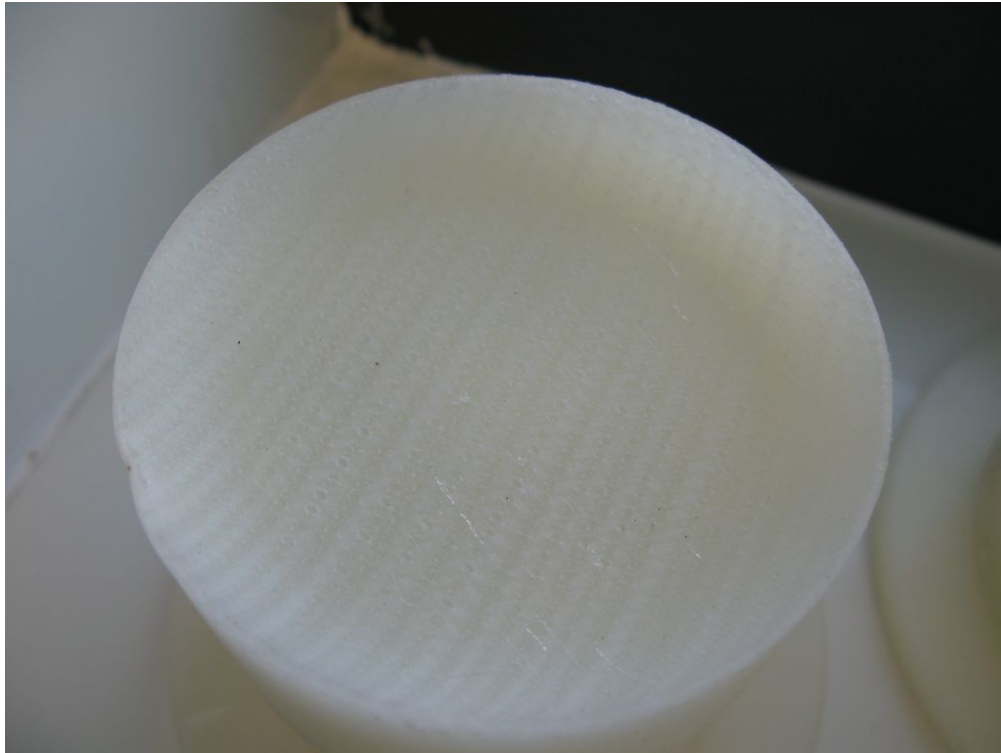
Utilisation

Après emprésurage et coagulation, le caillé est déposé à l'intérieur du moule avant d'être placé sous presse. C'est l'étape de moulage.

Ces moules permettent de fabriquer des Cantals expérimentaux de 400 grammes qui ont fait l'objet d'une étude menée par Lactalis (groupe laitier) qui est partenaire de l'Unité de Recherches Fromagères d'Aurillac.









Pour nous citer :

Base de la Mission nationale de sauvegarde et de valorisation du patrimoine scientifique et technique contemporain, PATSTEC, Moule à Cantal expérimental de 400 grammes (fabricant non renseigné), <https://www.patstec.fr/ressources/objets/detail?id=13608>, consulté le 2026-07-26