

MOULE À CANTAL 40 KG

FICHE N° 8747

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 Cantal 40 kg est formé par un cylindre en métal muni de deux poignées.

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.

Le Cantal est un fromage au lait de vache à pâte pressée non cuite qui a une forme caractéristique de cylindre.



Pour nous citer :

Base de la Mission nationale de sauvegarde et de valorisation du patrimoine scientifique et technique contemporain, PATSTEC, Moule à Cantal 40 kg (fabricant non renseigné), <https://www.patstec.fr/ressources/objets/detail?id=13609>, consulté le 2026-07-26