

PRÉSERVER
SAUVEGARDER
VALORISER

MOULES POUR FROMAGES DE CHÈVRE

FICHE N° 8758

Période de fabrication : -

Fabricant : fabricant non renseigné

Domaines : Biologie

Sous-domaines : Microbiologie

Organisme : Institut National de la Recherche Agronomique

Ville : Aurillac

Modèle :

Matériaux :

Description

Les moules pour fromages de chèvre forme un ensemble de deux récipients en plastique, les parois sont percées de petits orifices. Il y en a un de forme trapézoïdale et l'autre cylindrique évasé à fond plat.

Utilisation

Le caillé est placé dans ces moules qui permettront le moulage et l'égouttage avant la phase de salage et d'affinage.







Pour nous citer :

Base de la Mission nationale de sauvegarde et de valorisation du patrimoine scientifique et technique contemporain, PATSTEC, Moules pour fromages de chèvre (fabricant non renseigné), <https://www.patstec.fr/ressources/objets/detail?id=13620>, consulté le 2026-07-26