

PRÉSERVER
SAUVEGARDER
VALORISER

MOULE À SAINT-NECTAIRE FERMIER

FICHE N° 8761

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 Saint-Nectaire fermier forme un cercle de plastique perforé dont les bords sont renforcés.

Utilisation

Lorsque les étapes d'emprésurage et de caillage ont eu lieu, la tomme est placée dans des moules sous presse. Ces moules permettent la fabrication de Saint-Nectaire de 400 à 600 g. Le Saint-Nectaire fermier est fabriqué à partir du lait provenant d'une seule ferme contrairement au Saint-Nectaire laitier qui est fabriqué en laiterie, et de ce fait à partir de lait pouvant provenir de fermes différentes.





Pour nous citer :

Base de la Mission nationale de sauvegarde et de valorisation du patrimoine scientifique et technique contemporain, PATSTEC, Moule à Saint-Nectaire fermier (fabricant non renseigné), <https://www.patstec.fr/ressources/objets/detail?id=13623>, consulté le 2026-07-26