

PRÉSERVER
SAUVEGARDER
VALORISER

MOULIN À FROMAGE

FICHE N° 8879

Période de fabrication : -

Fabricant : fabricant non renseigné

Domaines : Biologie

Sous-domaines : Microbiologie

Organisme : Institut National de la Recherche Agronomique

Ville : Aurillac

Modèle :

Matériaux :

Description

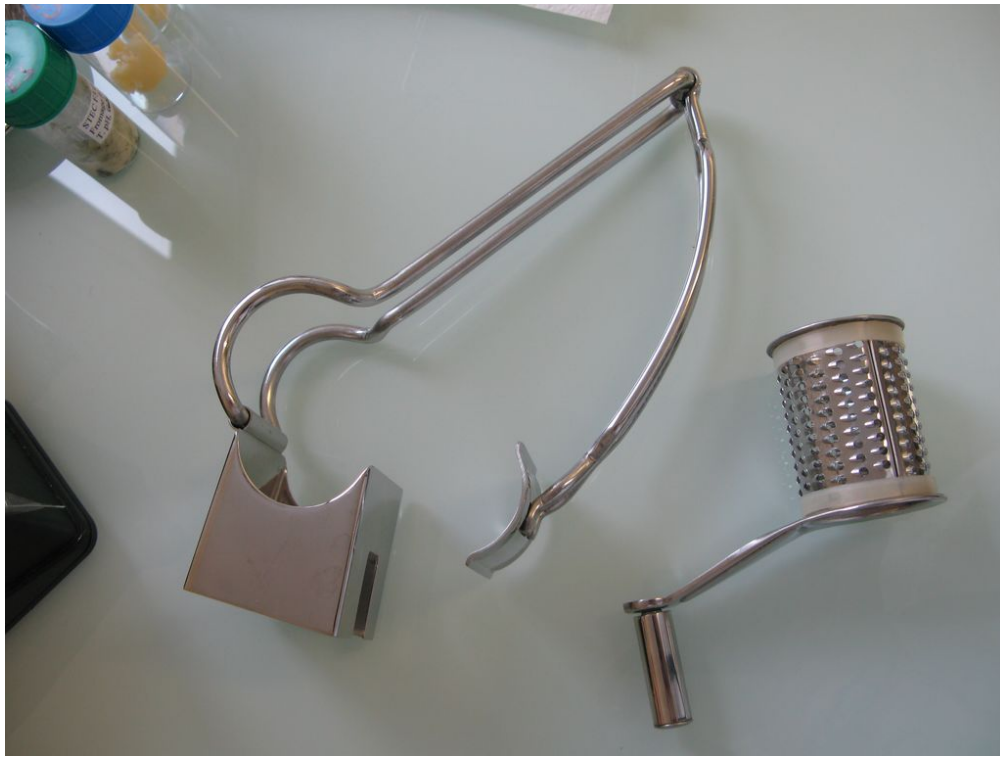
Le moulin à fromage est un ustensile en inox qui se compose d'une pince qui permet de maintenir un tambour perforé muni d'une manivelle.

Utilisation

Cet instrument permet d'obtenir des morceaux de fromages très fins. Il permet d'obtenir ainsi un échantillonnage de fromage homogène (aussi bien la croûte que le coeur) pour les analyses physico-chimiques.







Pour nous citer :

Base de la Mission nationale de sauvegarde et de valorisation du patrimoine scientifique et technique contemporain, PATSTEC, Moulin à fromage (fabricant non renseigné), <https://www.patstec.fr/ressources/objets/detail?id=13695>, consulté le 2026-07-26