

SONDE À FROMAGE

FICHE N° 8880

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

La sonde à fromage est un ustensile constitué d'une lame en inox incurvée et d'un manche en plastique noir.

Utilisation

La sonde à fromage est un outil très utilisé en fromagerie. Il permet d'effectuer un prélèvement sur un fromage entier, le trou sera alors rebouché avec de la cire alimentaire chauffée à 85°C et contenant un antifongique et un antibactérien (technique mise au point en 2009).





Pour nous citer :

Base de la Mission nationale de sauvegarde et de valorisation du patrimoine scientifique et technique contemporain, PATSTEC, Sonde à fromage (fabricant non renseigné), <https://www.patstec.fr/ressources/objets/detail?id=13696>, consulté le 2026-07-26