

LES FROMAGES

1 DEFINITION

Les caractéristiques géographiques de la France favorisent la qualité et la diversité des fromages.

Ils constituent le plus ancien mode de conservation du lait. C'est un des plus vieux aliments consommés par l'homme.

L'appellation fromage est réservée au produit fermenté ou non, affiné ou non, obtenu à partir de matières laitières (lait, crème, lait écrémé ou en mélange) par coagulation et égouttage.

2 FABRICATION

La législation fixe la teneur minimale en matière sèche à 23g pour 100g de fromage.

Le taux de matière grasse d'un fromage se calcule sur l'extrait sec, c'est à dire après complète dessiccation.

C'est ce taux qui détermine certaines appellations : maigre, allégé, gras, à pâte grasse ou crème, double crème, triple crème.

Schéma d'élaboration



