


## 2 MOMENTS PHARES DE LA TRANSFORMATION



Décaillage



 Hors heures d'ouverture

| Transformation tous les jours | Début de la transformation<br>chauffage du lait de 13° à 31°<br><i>durée 20 minutes</i> | Emprésurage<br><i>durée 2 minutes</i> | Coagulation du lait avec la présure<br><i>durée 45 minutes</i> | Décaillage<br><i>durée 8-9 minutes</i> | Brassage avant chauffage et chauffage des grains et du petit lait de 31° à 58 °<br><i>durée env. 55 min.</i> | Contrôle de l'essuyage des grains<br><i>durée 10 minutes</i> | Sortie du fromage et mise en moules<br><i>durée 10 minutes</i> |
|-------------------------------|---|---------------------------------------|--|--|--|--|--|
| Toute l'année *               | 7h35  | 7h55                                  | X  | 8h40                                   | X  | 9h45   | 9h55   |
| Septembre-mai                 | 8h10  | 8h30                                  | X  | 9h15                                   | X  | 10h20  | 10h30  |
| Toute l'année                 | 8h40  | 9h                                    | X  | 9h45                                   | X  | 10h50  | 11h  |
| Toute l'année                 | 12h05   | 12h25                                 | X  | 13h10                                  | X  | 14h15  | 14h25  |



Sortie du fromage et mise en moules