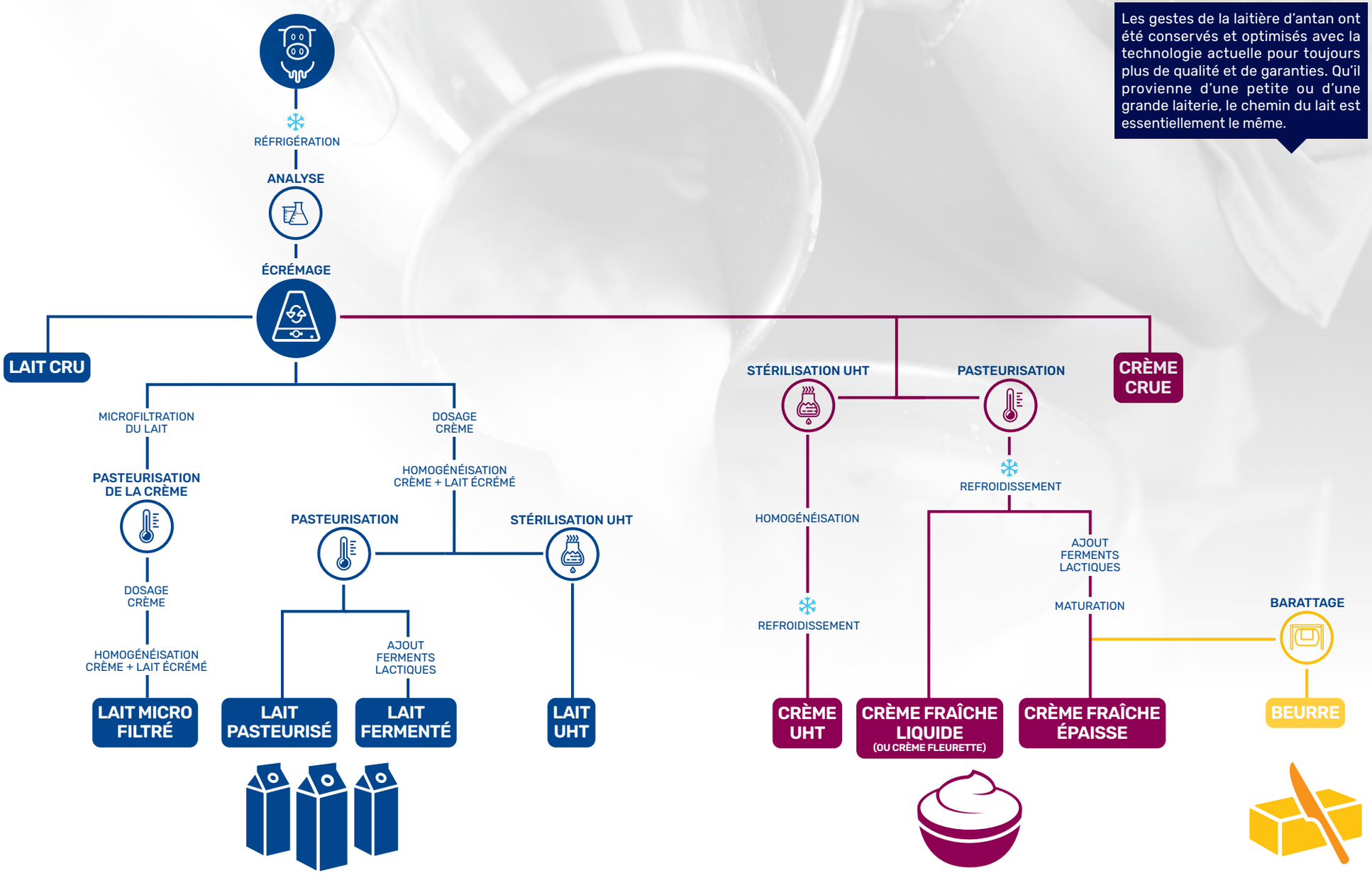
LA FABRICATION DU LAIT, DE LA CRÈME & DU BEURRE

Les gestes de la laitière d'antan ont été conservés et optimisés avec la technologie actuelle pour toujours plus de qualité et de garanties. Qu'il provienne d'une petite ou d'une grande laiterie, le chemin du lait est essentiellement le même.



LA FABRICATION DU FROMAGE

On dénombre généralement 7 grandes familles de fromage ; et si ces 7 familles (en orange) permettent de satisfaire et classifier l'ensemble des produits, il existe d'autres fromages appartenant à des process différents (en bleu) : les pâtes molles sans croûte & les pâtes filées ou encore les fromages de lactoserum.

