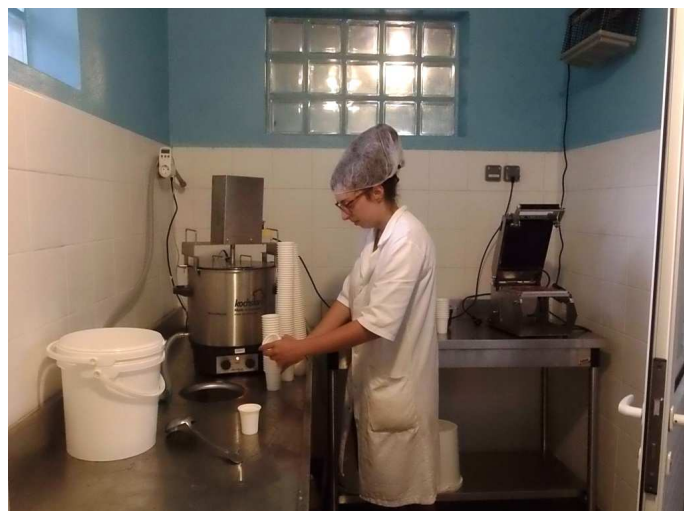


Fabrication de yaourts à la ferme



Bienvenue à l'atelier de fabrication :
 - Local propre et aéré
 - Tenue adaptée : blouse, charlotte, chaussures spécifiques



LAIT trait à la main ou à la machine à traire



Filtrage **Sac à caillé**



Pasteurisation pendant 45 minutes à 82°C



Puis refroidissement jusqu'à 52°C



À 52°C, ensemencement avec les ferments lactiques, 1 dose pour 20L de lait



Brassage pendant 5 minutes puis conditionnement en pot ou en barquette



1L de lait = 8 pots de yaourt



Fermeture des pots avec l'operculeuse : la chaleur ferme hermétiquement les pots.



Mise à l'étuve pendant 4 heures à 44°C



Puis mise en chambre froide/ réfrigérateur entre 4 et 4,5°C



Etiquetage de la Date Limite de Consommation (DLC à J + 21 jours) avant la mise en vente

