

Diagramme de fabrication de la RIGOTTE DE CONDRIEU



Traite du soir

Traite du matin

Utilisation du lactosérum de l'exploitation - ou ferments issus d'une 'banque de ferments'

Emprésurage (caillette de chevreau)

Moulage

Retournement 12 H maximum après moulage

Démoulage

Ressuyage de 10 à 24h, 16 à 22°C

Séchage 15 à 20°C, HR de 50 à 75 %

Affinage 10 à 16°C, HR > 80%

Début commercialisation 8 jours après démoulage

Stockage à T > 2°C après affinage

Norme Prématuration ou maturation de 2 à 24 H

Durée maturation :

H emprésurage :

Norme : Caillage : 20 à 28 H après emprésurage

Durée du caillage :

H Moulage :

Egouttage 18 à 22°C 20 à 24 h Salage des 2 faces

Egouttage en faisselles dans salle de fabrication à °C
Durée : H

H Retournement : ⇔ soit H après moulage

H Démoulage :

H Ressuyage : dans la salle de fabrication à °C

T Séchage :
Humidité séchage :

T Affinage :
Humidité affinage :

T Stockage en chambre froide :