

# Fromage

## Quelle quantité de lait entre dans la composition du fromage suisse ?

Sur les 3,4 milliards de kilogrammes de lait suisse, 47% sont utilisés pour la production de fromage. Deux fois par jour, le lait frais est livré à la fromagerie.

## Qu'est-ce que le lait cru ?

Le lait cru est le lait non traité des animaux de rente. Il provient directement de la ferme. Dans le cas du lait pasteurisé, le lait est chauffé et les germes sont ainsi détruits...

## Combien de litres de lait y a-t-il dans un kilogramme de fromage ?

Pour fabriquer un kilogramme de fromage, il faut environ 10 litres de lait frais.

## Pourquoi le lait cru rend-il le fromage si particulier ?

Pour les fromages au lait cru, on utilise du lait cru. Les enzymes et les bactéries propres au lait et provenant de l'environnement naturel restent ainsi actives. Lors de l'affinage, elles produisent des arômes et donnent au fromage au lait cru son goût plus doux à corsé en fonction de son degré de maturation.



Bactéries



Enzymes

## Comment fabrique-t-on le fromage ?

La fabrication de fromage comporte de nombreuses étapes.

Scannez le QR Code et apprenez-en plus sur la fabrication du fromage!



## D'où vient le goût du fromage ?

En Suisse, on produit plus de 700 spécialités fromagères différentes. La teneur en matières grasses du lait, les bactéries lactiques et les micro-organismes, les soins apportés au fromage ainsi que la durée d'affinage jouent un rôle important dans la saveur.

## Quelle est la durée d'affinage d'un fromage ?

La durée d'affinage varie en fonction des types et des sortes des fromages. Alors que les fromages frais ne sont pas affinés, les fromages à pâte extra-dure nécessitent une maturation allant de quelques mois à plusieurs années.



## Quelle est la quantité de lactose contenue dans le fromage ?

Lors de la fabrication du fromage, une grande partie du lactose est éliminée avec le petit-lait. Le lactose restant continue à être dégradé par les bactéries lactiques au cours du processus de maturation. Les fromages suisses à pâte extra-dure, dure et mi-dure sont considérés comme exempts de lactose. Des traces de lactose peuvent encore être présentes dans les fromages à pâte molle au moment de leur consommation. Le fromage frais contient du lactose.

