

Cycle de vie d'un fromage

Jour 1

**AJOUT FERMENT
+ PRÉSURE**



CAILLAGE

Jour 2

MOULAGE



EGOUTAGE

Jour 3

DÉMOULAGE



RESSUYAGE

Jour 4

STOCKAGE



OU



Séchoir (durée variant selon le stade désiré)

Chambre froide

Jours suivants

VENTE

