

## Fabriquer du fromage à pâte filée de type Mozzarella à la ferme

7 et 8 Février 2023

↳ 9h30 - 17h30 (le 7/02)

↳ 9h30 - 13h00 (le 8/02)

Sur site d'exploitation



### CONTENU

- Caractéristiques du lait de vache et de chèvre
- Ferments et ensemencements
- Détail du diagramme de fabrication du fromage à pâte filée
- Pratique de la fabrication en fromagerie
- Application de la réglementation en vigueur pour ce type de produit

### INTERVENANTE

Deborah Goncalves  
Technicienne fromager au GDS 41

### RESPONSABLE DE STAGE

Bérénice Lamoureux  
Vétérinaire au GDMA 36

**INSCRIPTION  
OBLIGATOIRE**



contact@gdma36.fr

02 54 08 13 80

www.gdma36.fr



**GDMA 36**

4 rue Robert Mallet Stevens - CS 60501 36018 CHATEAUROUX

02 54 08 13 80 - www.gdma36.fr - contact@gdma36.fr