

Les étapes du savoir-faire du Maître fromager Bergeron

Choix et conditionnement du lait

Coagulation

Égouttage

Hachage

Salage

Opération spécifique

Mise en cire

Affinage dans la masse à 8 °C

Autre affinage

Fromages Bergeron



Ajout de cumin

Fumage

Prolongé

12°C

4°C

Ensachage

Pressage

2%

1%

