



SOGEBUL
SOGEBUL
Ouest

CRÈME DE
CONSOMMATON

Sous la direction de :
Gérard CHABOD
Stéphane REBIFFE
Didier FLECHON

ÉDITION DU
15/04/2024

CRÈME DE CONSOMMATION

FERMENTS

	Dose pour 100 L :
- MBT	20 DCU
- PROBAT 901	20 DCU

MATERIEL

POTS 25CL

POT25CL_CREMECRU (crème crue)
POT25CL_CREMEFRA (crème fraîche)
COUV25CL_H/BLANC_RENTCCCF (couvercle)

POTS 50CL

POT50CL_CREMECRU (crème crue)
POT50CL_CREMEFRA (crème fraîche)
COUV50CL_H/BLANC_RENT (couvercle)

Nous contacter pour des pots ou des couvercles personnalisés

OPERCULES

NOUS CONSULTER

EQUIPEMENT

ECREMEUSE

Ecrémage :

L'écémage est une opération qui consiste à séparer, par centrifugation, la crème du lait. Il intervient aussitôt après la collecte du lait, (ou après stockage au froid à 4°C suivi d'un réchauffage à entre 30 et 35°C pour faciliter la séparation) ce qui garantit la fraîcheur de notre crème. L'écémeuse centrifuge ne fait qu'accélérer le processus naturel de cette séparation.

Pasteurisation (éventuelles) :

La pasteurisation élimine, par chauffage contrôlé de courte durée, les germes pathogènes éventuellement présents dans la crème.

Maturation :

La crème s'acidifie et d'épaissit après ensemencement en ferments sélectionnés, pendant 18 heures à une température de 16 °C

Conditionnement :

- Conditionnement en pots
- Operculage
- Stockage réfrigéré T= 4°

Pour des demandes spécifiques, nous vous conseillons de contacter notre équipe afin d'analyser les risques et de développer une recommandation sur mesure.

L'équipe Sogebul restent donc à votre disposition pour adapter nos préconisations en fonction de vos technologies particulières.



Pour plus d'informations contactez
nos techniciens en fabrication

Gerard CHABOD - 06 83 70 07 18 - gerard.chabod@sogebul.fr
Stéphane REBIFFE - 06 78 73 22 86 - stephane.rebiffe@sogebul-ouest.fr
Didier FLECHON - 06 31 68 69 33 - didier.flechon@sogebul.fr

SOGEBUL

22 route de Dole
39800 Poligny
03 84 73 78 20
contact@sogebul.fr

SOGEBUL
Ouest

33bis route de Chinon
37800 Ste Maure de Touraine
02 47 27 68 25
contact@sogebul-ouest.fr

Les recettes sont données à titre indicatif, elle doivent être
ajustées pour correspondre à vos conditions de fabrication