



**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

	<b>Dose pour 100 L :</b>
- <b>MBT</b>	20 DCU
- <b>PROBAT 901</b>	20 DCU

# MATERIEL

---

## **POTS 25CL**

POT25CL\_CREMECRU (crème crue)  
POT25CL\_CREMEFRA (crème fraîche)  
COUV25CL\_H/BLANC\_RENTCCCF (couvercle)

+ neutre25cl

## **POTS 50CL**

POT50CL\_CREMECRU (crème crue)  
POT50CL\_CREMEFRA (crème fraîche)  
COUV50CL\_H/BLANC\_RENT (couvercle)

+ neutre50cl

**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](mailto:gerard.chabod@sogebul.fr)  
Stéphane REBIFFE - 06 78 73 22 86 - [stephane.rebiffe@sogebul-ouest.fr](mailto:stephane.rebiffe@sogebul-ouest.fr)  
Didier FLECHON - 06 31 68 69 33 - [didier.flechon@sogebul.fr](mailto:didier.flechon@sogebul.fr)

**SOGEBUL**

22 route de Dole  
39800 Poligny  
03 84 73 78 20  
[contact@sogebul.fr](mailto:contact@sogebul.fr)

**SOGEBUL**  
*Ouest*

33bis route de Chinon  
37800 Ste Maure de Touraine  
02 47 27 68 25  
[contact@sogebul-ouest.fr](mailto:contact@sogebul-ouest.fr)

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