

DU LAIT À LA CRÈME



Le lait est passé dans une **écrémeuse-centrifugeuse** où il tourne autour d'un axe, dans une grande cuve. L'eau, qui est plus lourde, est éjectée sur les parois de la cuve alors que la crème (matière grasse du lait) reste autour de l'axe.



La crème est ensuite stockée dans le réservoir où elle « **mature** » pendant une nuit entière.



Pour finir, la crème est mise en pot.