Les petites recommandations des Paysans Fromagers Nantais.

Le transport et la chaîne du froid.

La chaîne du froid, c'est assurer le maintien constant des aliments réfrigérés à une température basse. Ce processus permet de conserver aux produits leurs qualités (sanitaires, nutritionnelles et organoleptiques) et de les garder sains, du lieu de production jusqu'à la cuisine.

Tout comme le producteur, les mangeurs sont également acteurs dans cette démarche qualitative. C'est pourquoi nous rappellons et conseillons vivement aux amapiens de venir chercher leurs produits laitiers **munis d'un sac isotherme ou d'une glacière.**

La conservation.

La conservation des produits laitiers ultra frais au lait cru *(les yaourts sont eux pasteurisés)* se fait **au maximum à + 4 C°.** Vous trouverez ci-dessous le détail pour la gamme de nos produits.

DLUO =date limite d'utilisation optimale ; DLC =date limite de consommation

FRAIS	DLUO		ULTRA FRAIS	DLC
Part coupée de fromage affiné	21 jours *		Lait cru	3 jours *
Fromage affiné entier	1 mois *		Yaourt breton	14 jours ***
Galet frais et Galet enrobé	10 jours*		Fromage Blanc entier	15 jours **
Galet affiné	15 jours *		Crème fraiche	21 jours ***
Beurre 1/2 sel et doux	21 jours ***			

** : à compter de la date d'emballage ** : à compter de la date d'empresurage ***: à compter de la date la fabrication*

Les particularités.

Le galet du Sillon est un produit frais "vivant" qui continue de s'affiner. Cela veut dire aussi qu'il cherche naturellement à se refaire une couverture. Le developpement de moisissures qui apparaissent est un processus normal lié à la flore naturelle présente dans le lait cru. Il n'y a aucun risque sanitaire à les consommer.

Quelques conseils pratiques et culinaires.

- **Le Galet Frais, Affiné et les enrobés :** Ils vous sont livrés emballés sous boites plastiques. Une condensation peut apparaitre sous la couvercle, entrainant un détrempage prématuré du fromage. Veillez à ouvrir le couvercle arrivé à votre domicile.

L'enrobage des galets fournit un goût qui migre avec le temps vers l'intérieur. On peut, 1 semaine après la livraison, enlever cet enrobage, on aura alors suffisamment de goût pour la déguster. Idéal en tartines, le Galet du Sillon peut aussi être mélangé dans des salades de crudités ou fondus dans des tartes aux légumes, quiches ou pizza.

- **La Belle de Nantes, Tomme, Meule :** Veillez à retirer le film plastique qui enveloppe vos part de fromage, une fois arrivé à votre domicile (ceci afin d'éviter un éventuel goût « piquant » lié à la poursuite naturelle des fermentations d'une tomme lors de son affinage). Placez plutôt le fromage sous une cloche au frais dans l'arrière cuisine ou réemballez-le dans un papier. La Tomme, la Belle de Nantes et la Meule peuvent être également être fondues, à la place du fromage râpé ou servies en raclette.
- **Le lait cru :** il peut être facilement congelé pour tenir entre les 2 semaines de livraison. Il n'est pas nécessaire de le faire bouillir. On le consomme à température froide, tiède et au maximum à 72 C° (les bactéries pathogènes ne seraient détruites que si le lait restait 12 minutes à ébullition mais dans ce cas on détruirait de surcroit toute la flore qui fait en partie son goût et qui nous aide à la digestion).
- **Le beurre :** Il peut également être congelé. Au dégel, il ressort comme neuf !!!