

# Fabrication de la tomme de chèvre bio de Babeth



Le lait est mis en cuve et chauffé. Après une longue maturation, le lait est emprésuré. Après une formation rapide du caillé, celui-ci sera tranché pour s'affermir au fur et à mesure des brassages.

Il faut 1h30 pour fabriquer une tomme de chèvre.



Le caillé est sorti à l'aide d'un écumoire puis est mis en moule. Le caillé est fortement pressé.

24 heures après, la tomme passe plusieurs heures dans une saumure de **gros sel de l'île de Ré**.



1 mois et demi  
d'affinage plus tard ...  
La tomme de chèvre bio  
de Babeth est prête !

