

La fabrication des Yaourts de la ferme du Val Fleury

Les yaourts de la ferme du Val Fleury sont fabriqués dans le laboratoire de transformation de la ferme (celui-ci dispose d'un agrément sanitaire européen délivré par la direction départementale de protection des populations de la Loire (DDPP)) uniquement avec le lait de la ferme. Le lait entier issu de la traite est pasteurisé en le chauffant à 75°C pendant 20 minutes.



Le lait ainsi pasteurisé est refroidit jusqu'à 43°C pour pouvoir êtreensemencé (c'est-à-dire que l'on ajoute des ferments lactiques ; il n'y a que deux bactéries qui peuvent être utilisées pour le yaourt : lactobacillus et streptococcus thermophilus).



La préparation est ensuite mise en pots et thermo-scellée par un automate à la sortie de laquelle l'étanchéité de chaque pot est contrôlée.

Ces pots sont ensuite placés en étuve à 44°C. Au bout du temps d'étuvage, il faut refroidir rapidement les yaourts. Pour cela un puissant groupe frigorifique est utilisé ; lorsqu'ils seront bien froids, les yaourts seront transférés en chambre froide pour y être stockés avant d'être livrés.



Les 3 types de Yaourts du Val Fleury

Le yaourt nature ne contient que du lait entier de la ferme et des ferments lactiques. Nous n'ajoutons jamais de poudre de lait dans nos yaourts.

Le yaourt sucré aromatisé est obtenu en ajoutant dans le lait chaud, du sucre de canne bio (6 %) et des arômes naturels bio (1.2%). Ce type de yaourt est très apprécié des enfants car il n'a pas de morceaux.

Le yaourt nature et le yaourt sucré aromatisé sont dits « étuvés » c'est-à-dire qu'ils ont une texture ferme obtenue grâce aux ferments qui ont travaillé dans l'étuve.

Au contraire le troisième type de yaourt ; le yaourt brassé aux fruits a une texture plus onctueuse, il est obtenu en brassant un yaourt nature avec une préparation de fruits (fruits et sucre) bio. Ce yaourt contient des morceaux de fruits.

Le conditionnement des yaourts est fait en panier de 6 yaourts pour la vente aux particuliers où en cartons de 48 yaourts pour la vente en gros.

