

Lait acidulé et crème acidulée

Le lait acidulé et la crème acidulée sont obtenus par la fermentation de lait au moyen de micro-organismes.

Composants

Lait acidulé

(lait caillé, lait fermenté, lait acidulé de dessert)

- 83,5–87,5 % d'eau
- 3,5–12,3 % de graisses
- 3,5–5 % de glucides
- 3–3,3 % de protéines
- Minéraux: potassium, calcium, phosphore, chlore, zinc, fer, fluor, cuivre, iode
- Vitamines: vitamin C, acide pantothénique, vitamines B₂, E et D

Crème acidulée / crème fraîche

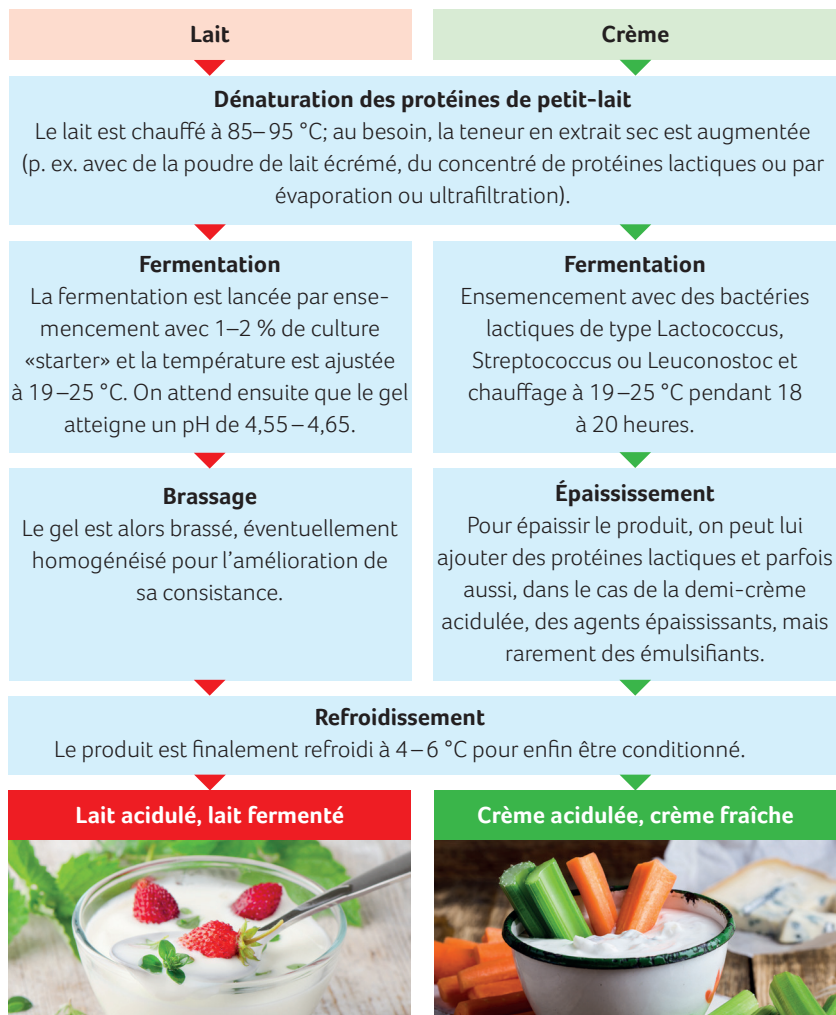
- 58 % d'eau
- 35 % de graisses
- 2,3–2,4 % de protéines
- 2,2–2,8 % de glucides
- Minéraux: potassium, calcium, phosphore, chlore, zinc, cuivre, fer, fluor, iode
- Vitamines: vitamines E, C et A, acide pantothénique, vitamine B₂, niacine



Bon à savoir

La nomenclature prête un peu à confusion, puisqu'en Suisse alémanique, on appelle «crème fraîche» celle qui est plutôt désignée en Suisse romande par l'expression «crème acidulée». En France, on fait la distinction entre la «crème fraîche liquide» (crème à fouetter) et la «crème fraîche épaisse» (crème concentrée fermentée).

Fabrication



Teneur en matière grasse



Crème acidulée min. 35 %



Demi-crème acidulée env. 15 %



Lait acidulé de dessert 12,3 %



Lait caillé 3,5 %

Les catégories de teneurs en matière grasse des produits laitiers fermentés sont définies dans l'ordonnance du DFI sur les denrées alimentaires d'origine animale (ODAIAn).

Stockage & conservation

Gardés au frais (4–6 °C) et non ouverts, les produits laitiers fermentés se conservent sans problème jusqu'à 4 semaines. Mais une fois l'emballage ouvert, ils devraient être consommés dans les jours qui suivent.

Si leur apparence et leur odeur sont bonnes, les produits fermentés peuvent encore être consommés après la date limite de conservation.

MHD 05/2020

swissmilk