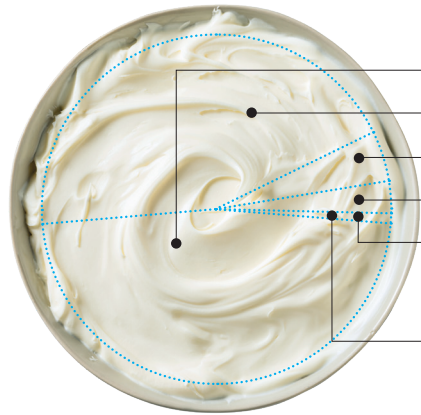


# Mascarpone

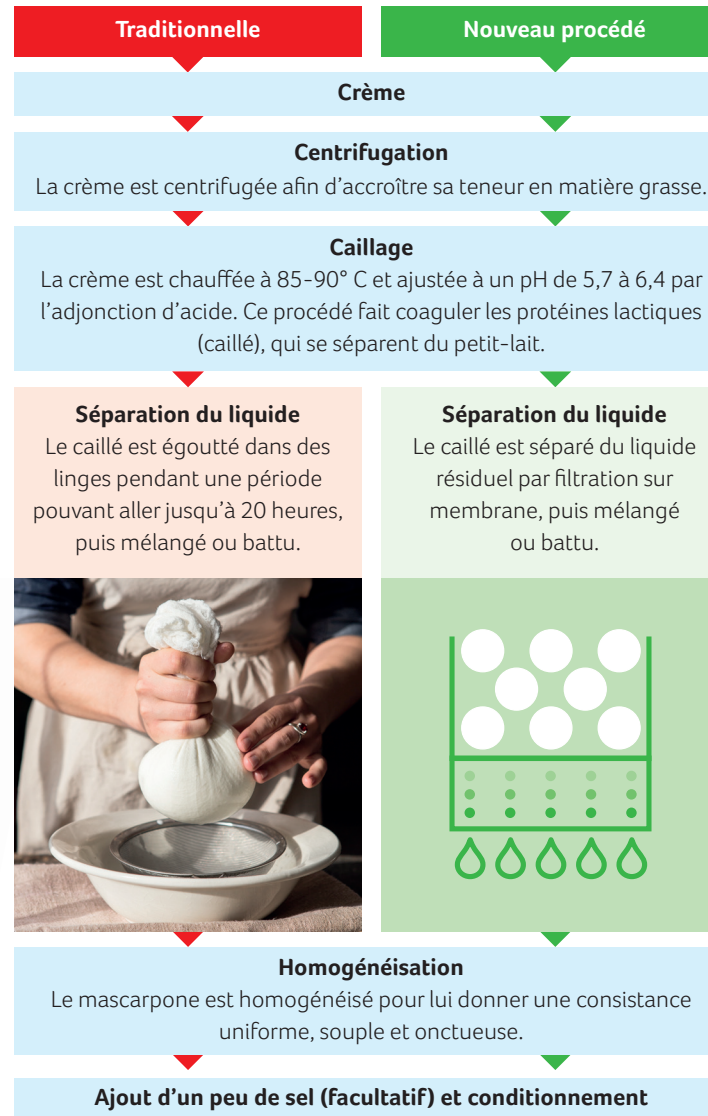
Le mascarpone est un fromage frais à consistance épaisse que l'on peut tartiner. Originaire d'Italie, on en produit également en Suisse. Doux et crémeux, le mascarpone convient bien à la confection de mets sucrés.

## Composants



- 47 % de graisses
- 44,4 % d'eau
- 4,3 % de protéines
- 2-5 % de lactose
- Sels minéraux  
phosphore, sodium, calcium, potassium,  
zinc, fer, iode
- Vitamines  
acide pantothénique, vitamine A, B<sub>2</sub> et B<sub>12</sub>

## Fabrication



## Stockage & conservation



Au réfrigérateur ( $\leq 4^{\circ}\text{C}$ ), le mascarpone non ouvert se conserve environ 10 jours. L'utilisation de crème à haute teneur en matière grasse allié à la filtration sur membrane permet de prolonger la durée de conservation jusqu'à 45 jours. Après ouverture, l'emballage de mascarpone devrait toujours être bien refermé, car ce fromage frais prend facilement les odeurs.

DLC 03/2021

Si son apparence, son goût et son odeur sont bonnes, le mascarpone peut encore être consommé quelques jours après l'ouverture ou après la date limite de conservation.

