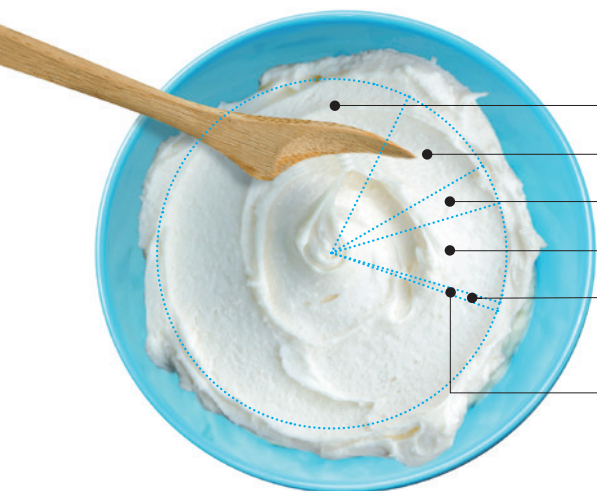


Le séré

Le séré est un fromage frais blanc et crémeux. On le fabrique généralement avec du lait écrémé, si nécessaire en ajoutant de la crème pour obtenir la teneur en matière grasse souhaitée.

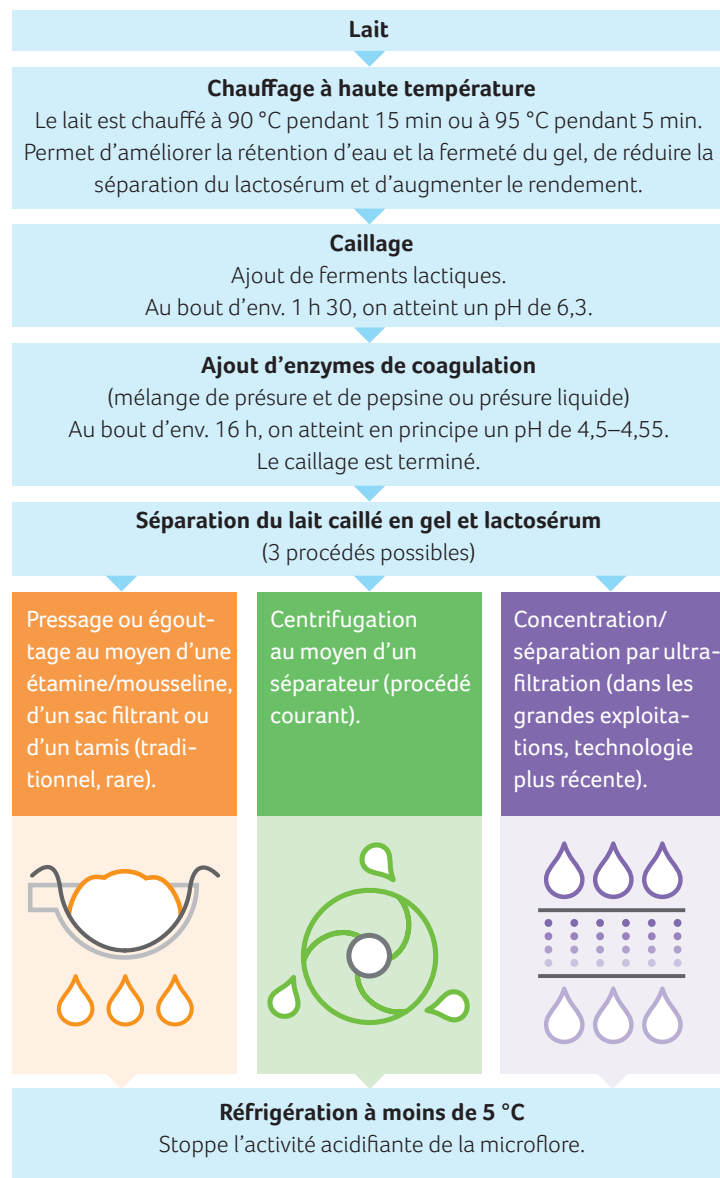


Composants

- 72,9–83,8 % d'eau
- 7–11 % de protéines
- 3,2–4,6 % de lactose
- 0,2–16 % de graisses
- Sels minéraux
potassium, phosphore, calcium,
sodium, zinc, fer, cuivre
- Vitamines
vitamine C, niacine, vitamine B₂,
acide pantothénique (B₅); vitamines
liposolubles: vitamines A et E



Fabrication



Teneurs en matière grasse



Séré à la crème 16 %



Séré ¾ gras env. 8 %



Séré mi-gras env. 5 %



Séré maigre max. 0,2 %

La standardisation de la matière grasse s'effectue plutôt dans le séré concentré que dans le lait, ce qui permet d'éviter les pertes de matière grasse lors de la séparation du lactosérum.

Stockage & conservation

- Mis au frais (4–6 °C), le séré se conserve jusqu'à 30 jours.
- Entre 15 et 20 °C, il se conserve environ deux semaines.
- Au congélateur, il se conserve environ 3 mois. Lors de la décongélation, si le séré rend de l'eau ou forme de petits morceaux, il suffit de le travailler au fouet pour lui redonner sa consistance lisse (ajouter éventuellement un peu de crème ou de lait).

DLC 05/2020

Si son apparence et son odeur sont bonnes, le séré peut encore être consommé après la date limite de conservation.

swissmilk