



Remarques générales sur les produits présentés au Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine 2019

Suite à l'analyse des commentaires du jury, nous avons relevés quelques remarques transverses aux catégories.

- **Yaourts** : Le jury de ce groupe de produits a profité de la **diversité des goûts et des textures**. On remarque une attirance pour les yaourts à texture ferme avec peu de sérum en surface. Naturellement souple, le yaourt de lait de chèvre peut être raffermi lors de la fabrication par : un chauffage long (double action : évaporation donc augmentation de l'extrait sec, et dénaturation des protéines sériques donc fermeté du gel), l'ajout de poudres, l'activation des ferments avant ajout...
- **Mothais sur Feuille** : Comme son nom l'indique, la particularité de ce fromage est son affinage sur une **feuille végétale dès le démoulage** (se reporter au cahier des charges). Le jury de cette catégorie a fortement apprécié l'effort des fromagers à perpétuer cette tradition.
- **Fromages en général** : attention à **équilibrer la dose de sel**. Pour 10% des produits le taux est à modérer. Essentiel dans la fabrication et l'affinage des fromages, le sel est aussi un exhausteur de goût mais ne doit pas dépasser les saveurs. Bien goûter et faire goûter ses fromages.

Contacts FRCAP : **Mélissa TEINTURIER – Anne HERAULT** : Tél. : 06 38 10 90 03

Frantz JÉNOT: Tél : 06 85 50 45 05

12 bis rue Saint Pierre – 79500 MELLE

Courriels : animationfermiere.chevriers@orange.fr - frcap@orange.fr

Contact AANA : **Nathalie TAVARES** : Tél : 06.29.69.92.05 – Courriel : n.tavares@aana.fr