## FROMAGES ET TYPES DE LAITS - CARTE AUTOMNE 2025

		LAIT CRU	LAIT THERMISE	LAIT PASTEURISE	LAIT STERILISE (UHT)
	DEFINITION	Lait animal brut n'ayant jamais dépassé 40°C (proche de la température du corps de l'animal)	Lait chauffé pendant au moins 15 secondes à des températures comprises entre 57°C et 68°C	Lait chauffé pendant 15 à 20 secondes à des températures comprises entre 72°C et 85°C	Lait chauffé pendant 2 à 5 secondes à une température supérieure à 135°C
BON A SAVOIR	PROPRIETES	La "flore microbienne" du lait étant conservée, cela donnera au fromage son goût unique et sa typicité	Traitement thermique n'appauvrissant pas la flore naturelle du lait	Traitement thermique ne dégradant que peu les qualités gustatives du lait	Traitement thermique altérant les qualités du produit considérées comme essentielles
	EFFETS	Non exempt de bactéries infectieuses venant de l'animal, des conditions d'entreposage ou de transport	Les bactéries potentiellement pathogènes sont éliminées	La quantité de micro organismes bénéfiques et néfastes est significativement réduite	Destruction de la totalité des micro organismes et spores
		LAIT CRU	LAIT THERMISE	LAIT PASTEURISE	LAIT STERILISE (UHT)
TYPE DE FROMAGE	Bleu du Vercors- Sassenage AOP		Vache		
	Cheddar			Vache	
	Maroilles AOP			Vache	
	Sainte-Maure de Touraine	Chèvre			
	Ossau Iraty AOP affiné			Brebis	
	Parmigiano reggiano AOP	Vache			
	Reblochon de Savoie AOP	Vache			
	St Marcellin IGP affiné		Vache		
	Tome des Bauges	Vache			
	Mozzarella Fior di Latte			Vache	
Dessert	Ma Création				Vache
BASILIC & CO	Nos actions	traçabilité rigoureuse de t régulièrement les matières	ous nos produits. Nous recc premières nécessaires à la	ourons également à un lab li confection de nos pizzas e	ent, nous appliquons une oratoire externe analysant et salades. Enfin, la cuisson vement les risques de toxi-