

Une propreté et hygiène exceptionnelle dans la fromagerie Matten à Hünenberg

La fromagerie Matten à Hünenberg fait partie des dernières fromageries traditionnelles encore actives dans le canton de Zoug.

Sous la responsabilité du Maître fromager et acheteur de lait Karl Schwyter, on y fabrique le célèbre Sbrinz AOP, ce fromage corsé à pâte extra-dure originaire de Suisse centrale. Comme il est d'usage dans l'industrie alimentaire, et tout particulièrement pour les produits laitiers tels que les fromages au lait cru, une attention spécifique est portée à la qualité des matières premières et aux conditions d'hygiène.

Les fournisseurs de lait cru sont soumis à un cahier des charges très exigeants afin de garantir une fermentation optimale pendant le processus d'affinage qui doit durer au minimum 18 mois. L'utilisation de lait de foin permet aussi au fromage de développer un bouquet d'une grande richesse aromatique.

Des contrôles qualité doivent être menés systématiquement lors des livraisons de lait cru et de la fabrication du fromage. Toute l'installation doit garantir une propreté irréprochable tout au long du processus de fabrication.

C'est au cours d'échanges informels avec d'autres fromagers que Karl Schwyter a entendu parler des excellents résultats obtenus avec les produits de nettoyage et de désinfection Kersia (anciennement Hypred) commercialisés par Thommen-Furler AG.

Depuis que les produits Deptal WS et Deptacid NT (deux nettoyants formulés par Kersia et confectionnés dans les installations de Thommen-Furler AG à Rütli bei Büren) sont utilisés pour le nettoyage des installations CIP,

Depuis que les produits Deptal WS et Deptacid NT sont utilisés pour le nettoyage des installations CIP, la tuyauterie à lait et le séparateur sont dans un état de propreté exceptionnel.



Karl Schwyter, Fromagerie Matten Sàrl, Matten 12, 6331 Hünenberg

la tuyauterie de lait et le séparateur sont dans un état de propreté exceptionnelle.

« Depuis que nous utilisons les nettoyants moussant Kersia, nous constatons une amélioration de la propreté de la presse à fromage. Grâce aux nettoyants spécifiques, les installations CIP brillent d'avantage et leur propreté est exceptionnelle » assure le Maître fromager.

Pour parvenir à ce résultat optimal, le suivi des installations est régulièrement assuré par les techniciens Thommen-Furler AG dédiés à l'hygiène et à la désinfection.

Formés dans l'industrie alimentaire, ces spécialistes réalisent également les documents qualité nécessaire pour la bonne conduite des audits dans les fromageries et les entreprises agroalimentaires.

Grâce à des compétences complémentaires et une expertise exceptionnelle le Groupe Kersia propose des solutions uniques à forte valeur ajoutée permettant d'optimiser les processus de fabrication dans l'industrie alimentaire.

Depuis 2011, Thommen-Furler est le partenaire stratégique de Kersia pour la confection et la commercialisation des produits liés à « l'hygiène dans l'industrie alimentaire » en Suisse.