



Production :
Ubiquitaire

Utilisation

Alimentaire, nature ou après transformation

On retrouve du lait de chèvre et/ou de brebis dans :

- de nombreux fromages
- des fromages de lait de vache non AOC, possiblement contaminés par du lait de chèvre ou brebis
- dans des plats cuisinés : moussaka, pizzas, ...
- dans des plats industriels (escalopes de dinde au fromage, ravioles de Romans, pizzas, tartiflette, quiches...)

Observations

Les protéines des laits de chèvre et de brebis sont de puissants allergènes et une très petite quantité suffit parfois à déclencher une réaction allergique chez les personnes sensibilisées.

En cas d'allergie au lait de chèvre ou au lait de brebis, il faut éviter tout produit fabriqué à partir de ces deux laits, car les réactions croisées sont constantes.

Il faut se méfier également des contacts involontaires, par exemple sur les couteaux des plateaux de fromage.

Propriétés nutritives

Riche en calcium et en phosphore