

Fabrication de uru fermenté (Ma)



URU

Elimination
pédoncule

Perçage orifice
pédonculaire



Maturation une nuit

Remplissage
à l'eau de mer



Epluchage/écoeurage

Découpe en quartiers



Réduction en purée
Presse purée mécanique



Fermentation
anaérobie

Cuve inox sans
égouttage

