

04.1.. Qu'introduit-on dans le lait pour le faire cailler ?

- Du pénicillium
- Des ferments lactiques
- De la présure
- Du chlorure de sodium
- De la matière grasse

04.2.. De quoi extrait-on le produit qui permet la coagulation du lait ?

- Du foie de veau
- De l'estomac du veau
- Du cœur de veau
- Autre : précisez

04.3.. Citez les éléments nutritionnels importants qu'apportent les fromages ?

04.4.. En leur attribuant un numéro de 1 à 4 classez chronologiquement les différentes étapes de fabrication des fromages.

- L'affinage
- Le caillage
- L'égouttage
- Le salage

04.5.. Les fromages frais subissent un affinage inférieur à 7 jours.

- Vrai
- Faux

04.6.. Parmi ces 5 fromages cochez celui qui n'appartient pas à la catégorie des pâtes pressées cuites.

- Le Beaufort
- Le Cantal
- Le Comté
- L'Emmental
- Le Gruyère

04.7.. Quel pourcentage de la production nationale, les fromages au lait de vache représentent-ils ?

- 65 %
- 75 %
- 85 %
- 95 %

04.8.. Dans quel département français est né le « petit suisse » ?

- Le Doubs
- Le Jura
- La Seine-Maritime