

08.1 .. Citer les cinq étapes principales de fabrication des fromages à pâte molle et croûte fleurie.

- a) ..
- b) ..
- c) ..
- d) ..
- e) ..

08.2.. Qu'appelle-t-on la « fleur » pour un fromage à pâte molle et croûte fleurie ?

08.3.. Citer les A.O.C. de fromages à pâte molle et croûte fleurie.

08.4.. Quel est le point commun de tous les fromages A.O.C. à pâte molle et croûte fleurie ?

08.5.. Citer trois fromages à pâte molle et croûte fleurie sans A.O.C.

08.6.. Quel est le personnage qui officialisa le nom du camembert ?

08.7.. Lors du congrès de Vienne en 1814, ce fromage fût nommé le « roi des fromages ». Quel est-il ?

08.8.. Ce fromage existe en 4 formes différentes : bonde cylindrique de 200 g, carré de 100 g, briquette et cœur. Quel est-il ?

www.goutteficelle.fr