

11.1.. Citer les huit étapes principales de fabrication des fromages à pâte pressée cuite.

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

;

11.2.. Comment sépare-t-on le caillé du lactosérum dans le cas des fromages à pâte pressée cuite ?

11.3.. Pendant combien de temps les fromages à pâte pressée cuite sont-ils affinés au minimum ?

11.4.. Citer les trois A.O.C. de fromages à pâte pressée cuite.

11.5.. Quels sont les deux points communs de tous les fromages A.O.C. à pâte pressée cuite.

11.6.. Citer la région de provenances des trois A.O.C. de fromages à pâte pressée cuite.

11.7.. Quelle est la particularité du bord (ou « talon ») des meules de beaufort ?

11.8.. Citer les trois A.O.C. de fromages à pâte pressée cuite en les classant du plus gros au plus petit.

www.goutteficelle.fr