

12.1.. Citer les sept étapes principales de fabrication des fromages à pâte pressée non cuite.

- a).. Le caillage du lait grâce à l'addition de présure ;
- b).. Le rompage du caillé pour le réduire en petits grains ;
- c).. L'égouttage ;
- d).. Le moulage ;
- e).. Le pressage des caillés moulés ;
- f).. Le démoulage ;
- g).. L'affinage en cave durant 2 mois à 1 ans.

12.2.. Que se passe t-il durant l'affinage des fromages à pâte pressée non cuite ?

Pendant une partie de l'affinage des fromages à pâte pressée non cuite, sont lavés à la saumure ou frottés au sel sec.

12.3.. Citer les cinq A.O.C. de fromages à pâte pressée non cuite.

Cantal ; Ossau Iraty Brebis Pyrénées ; Salers ; Saint Nectaire ; Laguiole ; Reblochon.

12.4.. Quel est le point commun de tous les fromages à A.O.C. à pâte pressée non cuite ?

L'ensemble des fromages a une croûte épaisse, non consommable.

12.5.. Où sont produits la majorité des fromages à pâte pressée non cuite ?

La majorité des fromages à pâte pressée non cuite sont produits en Auvergne.

12.6.. Citer la région de provenance des A.O.C. de fromages à pâte pressée non cuite.

Cantal / Auvergne ; Salers / Auvergne ; Laguiole / Auvergne ; Saint Nectaire / Auvergne ; Reblochon / Savoie ; Chevrotin / Savoie ; Tome des Bauges / Savoie ; Morbier / Franche Comté ; Ossau Iraty Brebis Pyrénées / Pays Basque.

12.7.. Quel est le fromage à A.O.C. à pâte pressée non cuite produit au Pays Basque ?

Le fromage est l'Ossau Iraty.

12.8.. Quels sont les fromages à pâte pressée non cuite qui se présentent sous forme de disque à croûte orangée, sèche et peu épaisse ?

Les fromages sont le Reblochon et le Chevrotin.