

Tester les variétés de fromage

Qu'est-ce que je te sers? Du fromage à pâte molle, mi-dure, dure ou extra-dure? Plutôt doux, corsé ou salé? Les fromages sont tous différents. En Suisse, on produit plus de 450 variétés de fromage, que nous distinguons comme suit:



Fromage frais
Cottage cheese
Séré
Mozzarella
Formaggini
Mascarpone
Fromage frais spéciaux, ...

Fromage à pâte molle
Camembert Suisse
Brie Suisse
Tomme
Münster
Vacherin Mont d'Or, ...

Fromage à pâte mi-dure
Appenzeller
Tilsiter
Fromage à raclette
Tête de Moine, ...

Fromage à pâte dure
Emmentaler
Le Gruyère, ...

Fromage à pâte extra-dure
Sbrinz

Exercice

Goûte un morceau de chaque fromage. Indique sur l'échelle si le fromage a un goût plutôt doux ou corsé et si sa consistance est plutôt molle ou dure.

Variété fromagère	Goût			Consistance			Aimes-tu ce fromage? 😊 😐 😞
	doux	moyen	corsé	molle	mi-dure	dure	
Camembert	-----	-----	-----	-----	-----	-----	
Emmentaler	-----	-----	-----	-----	-----	-----	
Le Gruyère	-----	-----	-----	-----	-----	-----	
Mozzarella	-----	-----	-----	-----	-----	-----	
Sbrinz	-----	-----	-----	-----	-----	-----	
Tilsiter	-----	-----	-----	-----	-----	-----	