



Nom:

Le fromage

On produit en Suisse plus de 450 sortes de fromage. Chaque variété est particulière, mais elles ont toutes un point commun: le fromage est une excellente source de calcium et de protéines. Avec tant de variétés, chacun trouve un fromage à son goût!

Quel fromage préférez-vous? À pâte molle, mi-dure, dure ou extra-dure? Plutôt doux, corsé ou salé? Il y a fromage et fromage. La principale différence est le type de lait: on peut utiliser du lait de vache, de chèvre, de brebis ou de bufflonne. Les fromages varient aussi selon leur teneur en matière grasse, la méthode de caillage, la teneur en eau et la méthode d'affinage. On distingue les types suivants:



Fromages frais:
cottage-cheese, séré,
mozzarella, formaggini,
mascarpone et spécialités



**Fromages à pâte molle
à croûte fleurie:** camembert
suisse ou brie suisse;
à croûte lavée: munster ou
Vacherin Mont d'Or AOC



Fromages à pâte mi-dure:
Appenzeller®, Tilsit, Raclette
Suisse®



Fromages à pâte dure:
Emmentaler AOC, Gruyère AOC



Fromages à pâte extra-dure:
Sbrinz AOC, Parmino



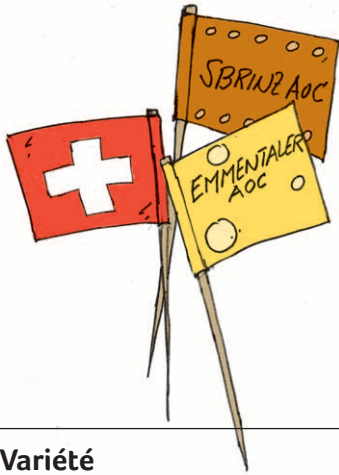
Nom:

swissmilk

Le fromage

Exercice

Prépare un plateau de fromages. Étiquette les différentes sortes et goûte plusieurs fromages.



Variété	J'aime 😊	J'aime pas ☹️	Commentaire