

Pour être comme un poisson dans l'eau...  
Fiche :

Pour être comme un poisson dans l'eau...  
www.goutteficelle.fr

Pour être comme un poisson dans l'eau...  
www.goutteficelle.fr

www.goutteficelle.fr

### Fromages à pâte pressée non-cuite (5)

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

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

01.3.. Citer cinq A.O.P. de fromages à pâte pressée non cuite.

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

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

01.6.. Citer la région de provenance des A.O.P. de fromages à pâte pressée non cuite.

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

01.8.. Quel est le fromage à pâte pressée non cuite qui se présente sous forme de disque à croûte orangée, sèche et peu épaisse ?

### Fromages à pâte pressée non-cuite (5)

01.1.. 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.*

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

01.3.. *Cantal ; Ossau Iraty Brebis Pyrénées ; Salers ; Saint Nectaire ; Laguiole ; Morbier ; Reblochon, Tome des Bauges ; Chevrotin.*

01.4.. *L'ensemble des fromages ont une croûte épaisse, non consommable.*

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

01.6.. *Cantal / Auvergne ; Salers / Auvergne ; Laguiole / Auvergne ; Saint Nectaire / Auvergne ; Reblochon / Savoie ; Morbier / Franche Comté ; Ossau Iraty Brebis Pyrénées / Pays Basque ; Tome des Bauges / Rhône-Alpes (Savoie) ; Chevrotin / Rhône-Alpes (Savoie).*

01.7.. *Le fromage est l'Ossau Iraty.*

01.8.. *Le fromage est le Reblochon.*