

09.1.. Citer les six étapes principales de fabrication des fromages à pâte molle et croûte lavée.

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

09.2.. Qu'est-ce que le «rompage» ? Que permet-il ?

09.3.. Quelle est l'opération de fabrication qui permet aux fromages à pâte molle et croûte lavée de développer sur leur croûte leur couleur orangée ?

09.4.. Citer les huit A.O.C. de fromages à pâte molle et croûte lavée.

09.5.. Quels sont les deux points communs de tous les fromages A.O.C. à pâte molle et croûte lavée ?

09.6.. Citer les régions productrices des huit fromages A.O.C. à pâte molle et croûte lavée.

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

09.7.. Combien de temps en moyenne un fromage à pâte molle et croûte lavée est-il affiné en cave ?

09.8.. Le mont d'or est cerclé d'écorce de quel arbre ?