

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

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

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

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

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

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

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

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

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 ?