

13.1.. Citer les sept étapes principales de fabrication des fromages à pâte persillée.

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

13.2.. Comment se nomment les levures servant à ensemer les pâtes persillées ?

13.3.. Citer les A.O.C. de fromages à pâte persillée.

13.4.. Quel est le point commun de la majorité des fromages à pâte persillée ?

13.5.. A quoi sert le « piquage » lors de la fabrication des fromages à pâte persillée ?

13.6.. Quel est le fromage à AOC. à pâte persillée au lait de brebis ?

13.7.. Quel est le fromage à AOC. à pâte persillée qui se présente sous forme de meule à bord convexe et à croûte sèche et grise ?

13.8.. Ce fromage, était réalisé dans les jasseries (équivalent des chalets d'alpages alpins). Ces jasseries colonisaient les deux versants du même massif montagneux des monts du Forez dans la Loire. Quel est le nom de ce fromage de nos jours ?