

FROMAGES DE FRANCE



Le fromage

- Base les plus nutritives et savoureuses
- Graisses, protéines, calcium et phosphore
- 365 sortes

QUAND MANGER ?

- matin + petit déjeuner
- apéritif => cubes...

ORIGINES

- un aliment ancien
- Nomades turques en Asie centrale

FABRICATION

- Caillage
= sirjenje



- Rompage
= rezanje



FABRICATION

- ✂ Egouttage
=odkapljevanje

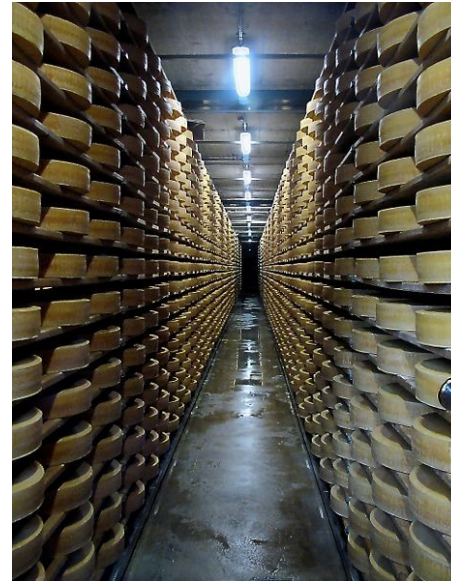
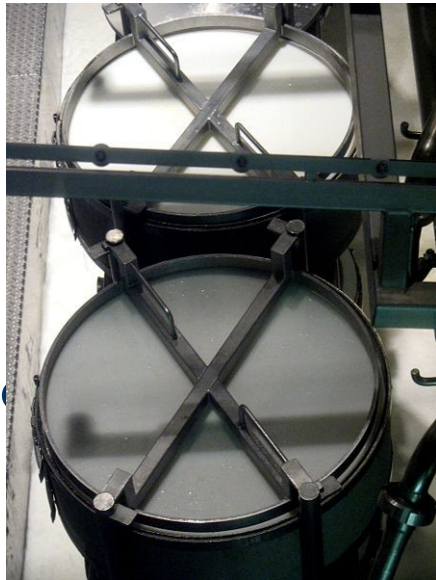


- Moulage
=oblikovanje



FABRICATION

- Salage = soljenje



Affinage
= staranje

CAMEMBERT

- En Normandie
- Lait de vache
- Coupent
en portions triangulaires



EMMENTAL

- Bourgogne, Charentes et Bretagne
- lait de vache
- 80 à 100 kg
- Couper en tranches



ROQUEFORT

- lait de brebis
- dans les caves
- couper en quartiers

