17.

CE QUE JE DOIS RETENIR

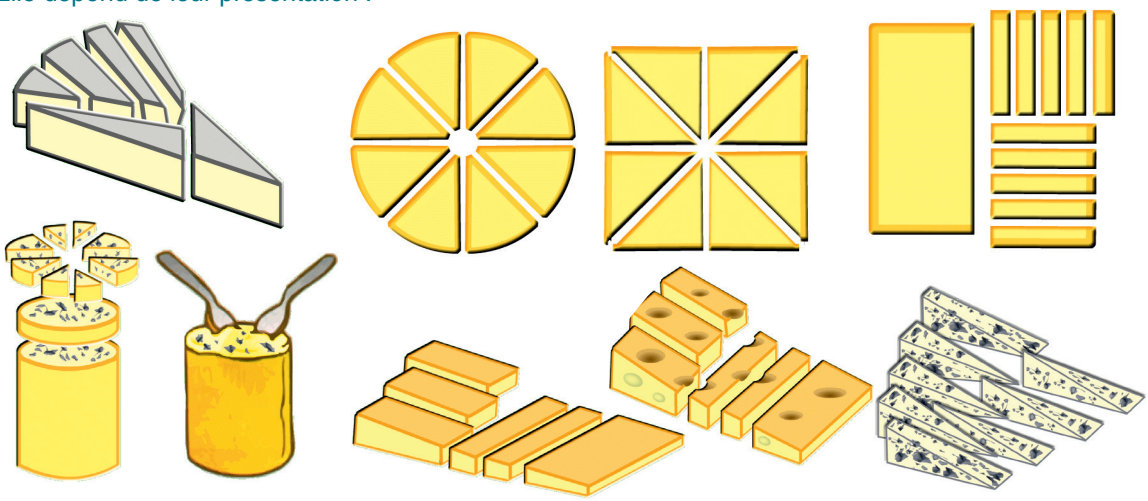
1 Les types de fromages

Les fromages peuvent être classés en 7 types selon la nature de leur pâte.

Pâtes	Croûtes	Exemples	Région ou pays de production
		AOP brie de Meaux	
		AOP livarot	
	naturelles	AOP valençay	
		AOP emmental	
		AOP saint-nectaire	
		AOP bleu de Gex	
	pas de croûte	Kiri	
fraîches		mascarpone	
filées		provolone	

2 La découpe des fromages

Elle dépend de leur présentation :



3 Le service du fromage

Le fromage peut être servi au ....., au ....., sur ..... ou à l'..... .
Sur une assiette de fromages servie en restauration, on estime qu'en général un nombre ..... de fromages est plus équilibré. Chaque morceau doit être calibré pour un poids d'environ ..... .

Les fromages sont souvent servis avec des ..... : pain de campagne, micropain de beurre, confiture de cerises noires pour l'ossau-iraty, confiture de myrtilles, salade, raisins frais, chutney, fruits secs : noix, amandes, raisins.