La Classification des Fromages : Les 8 Familles

P P

Fromages pressés pendant plusieurs heures pendant moulage

C

Le caillé est fortement chauffé (+50°C)
Fromage de grande taille
Affinage plusieurs mois à plusieurs années

N C

Le caillé n'est pas chauffé
Affinage de 15j à plusieurs mois

P M

P

Ajout de penicillium au caillé pendant le moulage
Moisissures bleues qui « persillent » la pâte

C F

Saupoudrage de penicillium après le salage
Croûte blanche et duveteuse
Affinage d'un mois en moyenne

C L

Fromages brossés et lavés avec eau salée pendant l'affinage
Croûte humide de couleur orangé

N

Fromages de Chèvre
Frais, sec, affiné ou cendré

P F

Pas de croûte et pas d'affinage

P F

Mélange de plusieurs fromages
!! pas d'AOP Français !!

Cancoillotte	Livarot	Bleu d'Auvergne	Rocamadour
Camembert de Normandie	Comté	Brocciu	Saint Nectaire

LIVEWORKSHEETS