

- 1) Quand fut créé le Camembert :.....
- 2) Par qui ?.....
- 3) Dans quelle partie de la Normandie :.....
- 4) Combien de litres sont produit dans cette ferme, qui donnera combien de fromages ? :.....
- 5) Quel produit est ajouté au lait pour le caillage :.....
- 6) D'où provient ce produit ?.....
- 7) A quelle température le caillage doit se faire ?.....
- 8) Combien de louches de caillé sont nécessaires pour 1 fromage ?.....
- 9) Il faut combien de litres de lait pour produire 1 fromage ?.....
- 10) Comment est salé ce fromage ?.....
- 11) Quel produit est « vaporisé » sur les fromages ?.....
- 12) Comment se nomme cette opération ?.....
- 13) A quoi sert-il ce produit ?.....
- 14) Où est affiné le fromage, à quelle température ?.....
- 15) Combien de temps « en tout » est affiné ce fromage ?.....
- 16) Proposez un accord « Mets & Vins ».....
- 17) Citez 4 autres PMCF – AOP avec leurs origines :
 - a.
 - b.
 - c.
 - d.