

Un produit-phare de l'agriculture savoyarde : le Beaufort

Compose la carte d'identité du Beaufort :

Nom des vaches dont le lait est utilisé pour le Beaufort :

Quantité de lait pour obtenir un kilo de Beaufort :

Poids d'une meule de Beaufort :

Particularité visible d'une meule de Beaufort

Garantie de qualité du Beaufort :

Quantité de lait pour obtenir une meule de Beaufort :

Pourcentage de matière grasse du Beaufort :

Différentes catégories de Beaufort :

.....

Terroirs du Beaufort :

.....

Catégorie de fromage dont le Beaufort fait partie :

.....

Pourquoi le Beaufort d'été coûte-t-il plus cher que le Beaufort d'hiver ?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Ecris la recette pour fabriquer une meule de Beaufort de 50 kgs :

Ingrédients :

.....
.....
.....
.....

Outils, instruments et machines nécessaires :

.....
.....
.....
.....
.....

Etapes de fabrication :

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

sources possibles :

- questions à poser lors d'une visite d'une cave coopérative de Beaufort
- renseignements issus d'échanges avec l'enseignant qui a les éléments dans la fiche-maître
- consultation du site : <http://www.fromage-beaufort.com/>