





Quiz sur l'emmental




-  1 - Combien de litres de lait sont nécessaires pour produire une meule d'emmental ?


 - a) 150 litres
 - b) 300 litres
 - c) 900 litres

-  2 - Comment s'appelle la période de 75 jours pendant laquelle l'emmental va prendre sa saveur ?


 - a) La sieste
 - b) L'affinage
 - c) La dormance

-  3 - Quelle est l'autre nom des trous de l'emmental ?


 - a) Les yeux
 - b) Les bulles
 - c) Les antennes

-  4 - Sous quelle forme l'emmental est-il le plus consommé ?

 - a) En portion
 - b) En râpé
 - c) Sous forme liquide

-  5 - A quelle famille alimentaire appartient l'emmental ?

 - a) La famille des céréales, pains, féculents
 - b) La famille des produits laitiers
 - c) La famille des corps gras

-  6 - Quel est le minéral essentiel pour tes os apporté par l'emmental en quantité importante ?

 - a) Le fer
 - b) Le calcium
 - c) Le magnésium



Les bonnes réponses du Quiz sur l'emmental

Question 1 : 1 - La bonne réponse est la C. 900 litres de lait, voire davantage, sont nécessaires pour fabriquer une meule d'emmental.

Question 2 : La bonne réponse est la B. La période de 75 jours pendant laquelle le fromage se développe et prend toute sa saveur s'appelle l'affinage.

Question 3 : La bonne réponse est la A. L'autre nom des trous de l'emmental est « les yeux ».

Question 4 : La bonne réponse est la B. L'emmental est principalement consommé sous forme râpée.

Question 5 : La bonne réponse est la B. L'emmental appartient à la famille alimentaire des produits laitiers.

Question 6 : La bonne réponse est la B. L'emmental est riche en calcium, essentiel en période de croissance pour construire des os solides



Un grand bravo si tu as trouvé
toutes les bonnes réponses

Bonne dégustation 