





Fourme d'Ambert pasteurisée (affinage 4 semaines)

Sent pas trop au nez Pas trop crémeux
Moelleux autres fromages odeur consistant Sent peu
Moisissure Toucher enrobante) bouche chose moisis reste
Très salée Meme salé assez ferme texture persistance Relevé
Fruité Odeur de cave peu puis champignon(Salé cremeuse
Texture un peu rapeuse non Force explosion en bouche fermentée
Long en bouche animale Beaucoup de goût
Très très fort

wooclap











Groupe Français d'Etude sur les Composés d'Insertion
16-19 mars à Clermont-Ferrand

cnrs
Origalys
BioLogic
JACOMEX

Christine Taviot-Gueho
Guillaume Renaudin
Batiste Clavier
Vanessa Prevot
Marc Dubois

L'ENSEIGNEMENT DE LA CHIMIE
EN AUVERGNE

~ 500 étudiants
Enseignements en lycées

~ 1800 étudiants
Enseignements universitaire

sigma
LCA
INP