Document 2 _Analyse de la production_exemple

Dans ce tableau tu dois présenter tous les fromages que ton entreprise produit.

Nom du fromage	lmage	Description-caractéristique	Prix (kg)
Victor et Berthold	Victor of Berthold. System and Berthold.	Non pasteurisé (thermisé) Pâte : semi-ferme, pressée non cuite Croute : Lavée Affinage : 60 jours Arôme : odeur d'herbes avec une saveur légèrement fruitée, de beurre sale et une fine note d'acidité Source: https://www.champalameule.com/fromage/victor-et- berthold	\$41,08 /kg
Laracam	Ectacan Service Control of the Contr	Non pasteurisé (thermisé) Pâte : molle Croute : Lavée Affinage : 60 jours Arôme : Saveur de lait et de crème un bel équilibre de sel et une légère note d'amertume. Source: https://www.champalameule.com/fromage/laracam/	\$22,26/kg
Les métayères	n Métayères 2-20/2-40/15ac marine	Non pasteurisé (thermisé) Pâte : Semi-ferme Croute : Lavée Affinage : 60 jours Arôme : saveurs lactiques, de crème et de beurre, sans aucune amertume. La pâte est douce et particulièrement souple. Des plus onctueux. Source: https://www.champalameule.com/fromage/les-metayeres/	\$41,36/kg
Le fêtard	IS PCTARC VINEY MANN	Non pasteurisé (thermisé) Pâte : Semi-ferme Croute : Lavée à la bière "Maudite", une bière forte (8%) brassée par Unibroue Affinage : 60 jours Arôme : croûte une delicate amertume bien distincte avec un léger arôme caramélisé. Au début, très légère acidité de jeune fruit et ensuite, la saveur de la bière se démarque	\$44,36 /kg

		Source: https://www.champalameule.com/fromage/le-fetard/	
Le Joliette	300 Table 2	Non pasteurisé (thermisé)	\$45,32/kg
	Joliette .	Pâte : Semi-ferme	
	Reads 22 5 - 42 5 5	Croute : Lavée	
		Affinage: 120 jours	
		Arôme : fruit et de noix.	
		Goût : franc et déterminé	
		Fromage à raclette	
		Source: https://www.champalameule.com/fromage/le-joliette/	
L'amateur	CHANN	Non pasteurisé (thermisé)	\$43,52/k
		Pâte : Semi-ferme	g
		Croute : Lavée et cirée	
	1. Amateur	Affinage: 150 jours	
	Unader Control of Cont	Arôme : de noix, de fruits confits et d'alcool.	
		Source: https://www.champalameule.com/fromage/lamateur/	
Terre promise	The state of the s	Non pasteurisé (thermisé)	\$21,50/k
•	CHAMP	Pâte : Semi-ferme	g
	The same of the sa	Croute : Lavée et cirée	
		Affinage: 150 jours	
	Dromise	Arôme : saveurs fruitées et un goût de beurre	
	FROMAGE AFFIRE À PÂTE FERME 42%	Source:	
		https://boutique.champalameule.com/collections/to	
	Outon kanouariere, ec 30K NO West St.	us-les-produits/products/terre-promise	
Le Tison		Non pasteurisé (thermisé)	\$43,00/kg
	and the state of t	Pâte : ferme	
	O GSUN	Croute : Lavée et cirée	
	420% Model State Company and Area as surrice a rate remain way of the company and a state remain and a state	Affinage: 120 jours	
	INVADENCES: LATERITY AND PATTERNED THERMITY, CULTUM BACTORISME, THE PROPER, THAT DO BOS INVADENCES: WHO AND STEELED THE ORDER THE SECRETARY CELTUM, SALT, REMAIN, WOOD SHOW! * LANS JOHN SALT, LATERA WOODER, WHO OF MORNED HELD.	Arôme : de noisette et de beurre	
	Notice Dome-Gs-Louides, QC JOK IKO, Londuddare Pour LES YALEWS SUTETIMES, CONSULTEZ LE WWW.CRAMPALAMERIE.COM	Fromage à raclette	
		Source:	
		https://boutique.champalameule.com/collections/to	
		us-les-produits/products/le-tison	
Fondue Victor et	Victor et Berthold	Non pactouricá (thormicá)	\$15,94
Berthold	Fondue	Non pasteurisé (thermisé) Fondue	ψ1J,34
שפונווטומ	AU FROMAGE FIN	Mariage de fromage fin et de bière « La Claire» de	
	op natur	l'Alchimiste	
	The states	Source:	
		https://www.champalameule.com/fromage/fondue-victor-	
1	350g	et-berthold/	Ī

Les sœurs Coutu



Non pasteurisé (thermisé)

Pâte : Semi-ferme Croute : Lavée et cirée Affinage : 150 jours

Arôme : de noix, de fruits confits et d'alcool.

\$46,52/kg

Source:

https://boutique.champalameule.com/collections/tous-les-produits/products/les-soeurs-coutu

Note : les prix sont ceux de la boutique en ligne :

https://boutique.champalameule.com/collections/tous-les-produits