





Document 2 _Analyse de la production_ exemple

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

Nom du fromage	Image	Description-caractéristique	Prix (kg)
Victor et Berthold		<p>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</p> <p>Source: https://www.champalameule.com/fromage/victor-et-berthold</p>	\$41,08 /kg
Laracam		<p>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.</p> <p>Source: https://www.champalameule.com/fromage/laracam/</p>	\$22,26/kg
Les métayères		<p>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.</p> <p>Source: https://www.champalameule.com/fromage/les-metayeres/</p>	\$41,36/kg
Le fêtard		<p>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 délicate 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</p>	\$44,36 /kg

<p>Le Joliette</p>		<p>Source: https://www.champalameule.com/fromage/le-fetard/</p> <p>Non pasteurisé (thermisé) Pâte : Semi-ferme Croute : Lavée Affinage : 120 jours Arôme : fruit et de noix. Goût : franc et déterminé Fromage à raclette</p> <p>Source: https://www.champalameule.com/fromage/le-joliette/</p>	<p>\$45,32/kg</p>
<p>L'amateur</p>		<p>Non pasteurisé (thermisé) Pâte : Semi-ferme Croute : Lavée et cirée Affinage : 150 jours Arôme : de noix, de fruits confits et d'alcool.</p> <p>Source: https://www.champalameule.com/fromage/lamateur/</p>	<p>\$43,52/kg</p>
<p>Terre promise</p>		<p>Non pasteurisé (thermisé) Pâte : Semi-ferme Croute : Lavée et cirée Affinage : 150 jours Arôme : saveurs fruitées et un goût de beurre</p> <p>Source: https://boutique.champalameule.com/collections/tous-les-produits/products/terre-promise</p>	<p>\$21,50/kg</p>
<p>Le Tison</p>		<p>Non pasteurisé (thermisé) Pâte : ferme Croute : Lavée et cirée Affinage : 120 jours Arôme : de noisette et de beurre Fromage à raclette</p> <p>Source: https://boutique.champalameule.com/collections/tous-les-produits/products/le-tison</p>	<p>\$43,00/kg</p>
<p>Fondue Victor et Berthold</p>		<p>Non pasteurisé (thermisé) Fondue Mariage de fromage fin et de bière « La Claire » de l'Alchimiste</p> <p>Source: https://www.champalameule.com/fromage/fondue-victor-et-berthold/</p>	<p>\$15,94</p>

<p>Les sœurs Coutu</p>		<p>Non pasteurisé (thermisé) Pâte : Semi-ferme Croute : Lavée et cirée Affinage : 150 jours Arôme : de noix, de fruits confits et d'alcool. Source: https://boutique.champalameule.com/collection/s/tous-les-produits/products/les-soeurs-coutu</p>	<p>\$46,52/kg</p>
-----------------------------------	---	---	--------------------------

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

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