

Le lait :

Fromage de vache
Fromage de chèvre
Fromage de brebis

La pâte :

Cuite / Non cuite
Dure / Molle
Fraîche
Persillée
Pressée

La croûte :

Cendrée
Fleurie
Lavée
Naturelle
Avec des moisissures
Avec de la paraffine

La couleur :

Blanche
Bleue
Crème
Jaune
Miel
Paille
Rouge orangé

La texture :

Avec des trous
Compacte
Coulant
Crémeux
Fait
Ferme
Frais
Friable
Mou
Moelleux
Sec
Souple
Riche

Le goût :

Appétissant
A l'ail / Aux herbes / Aux noix
Au goût noisette
Epicé
Fruité
Fumé
Doux
Fort
Piquant
Salé
Sans goût
Avec du goût

L'odeur :

Forte
De moisissure
Légère

CHEESE**Milk :**

Cow's cheese
Goat's milk cheese
Ewe's milk cheese

The pâte:

Cooked / uncooked
Hard / soft
Fresh
Veined
Pressed

The rind:

Ashy
Soft bloomy white
Washed
Natural
Mouldy
With wax / paraffin

The colour:

White
Blue-veined
Cream-coloured
Yellow
Honey-coloured
Straw-coloured
Orange-red

The texture:

Holey
Firm
Runny
Creamy
Ripe / mature
Hard
Fresh
Crumbly
Soft
Smooth
Dry
Soft
Rich

The taste:

Appetizing
With garlic / herbs or nuts
Nutty flavoured
Spicy
Fruity
Smoked
Mild
Strong flavoured
Sharp
Salty
Tasteless
Tasty

The smell:

Smelly
Mouldy
Light

CHEESE

B.DRAPIER