

Classification de certains fromages selon leur pourcentage de matière grasse.



<20% de MG	Entre 20% et 25% de MG	Entre 25% et 30% de MG	>30% de MG
Cancoillotte : 6% Ricotta : 10,5% Carré frais : 17,5% Chèvre frais : 12% Vache qui rit : 19% Mozzarella : 19,4%	Camembert : 20% Edam : 20,5% Livarot : 20,7% Chaource : 22% Pt L'évêque : 22,4% Féta : 22,4% Neufchâtel : 22,8% Bûche de chèvre : 24% Coulommiers : 24%	St Marcelin : 25,4% Tomme : 25,6% Chabichou : 25,6% Mimolette : 25,7% Vacherin : 26% Maroilles : 26,4% Munster : 27% Morbier : 27% Reblochon : 27,6% Brie : 28% Bleu : 28% Emmental : 28,3%	Raclette : 30% Cantal : 30% Beaufort : 30,3% Parmesan : 31% Gorgonzola : 31,2% Roquefort : 32% Gruyère : 33,4% Cheddar : 33,4%

Une portion par jour est autorisée
 = 30g pour les pâtes molles
 = 20g pour les pâtes dures