

Roquefort

Présentation de A.Oberemok



Le Roquefort est une variété de fromage français qui fait partie des fromages bleus.



Auparavant, ce fromage
était fabriqué
uniquement à partir de
lait de brebis, mais
maintenant également
à partir de lait de vache



Le fromage mûrit en 90
jours.



Le fromage est une masse blanche et molle avec des moisissures comestibles.



Beaucoup disent que ce fromage ressemble au goût de noisettes

Ce fromage a été cuit
pour la première fois
dans la ville de
Rouergue, en France.

