

# 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.

