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.