

***Penicillium camembertii* Thom**

Identifiants : 23550/penicame

Association du Potager de mes/nos Rêves (<https://lepotager-demesreves.fr>)

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 04/05/2024

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Fungi ;
- Division : Ascomycota ;
- Classe : Eurotiomycetes ;
- Ordre : Eurotiales ;
- Famille : Aspergillaceae ;
- Genre : *Penicillium* ;

- **Synonymes : *Penicillium candidum*, *Penicillium caseicola* ;**

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : *Camembert cheese mould*, *White mould*, ;**

- **Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :**

Parties comestibles : champignon^{{{0(+x)}} (traduction automatique) | Original : Fungus^{{{0(+x)}}} Le moule est impliqué dans la fermentation du camembert et d'autres fromages}



néant, inconnus ou indéterminés.

- **Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):**

- **Liens, sources et/ou références :**

dont classification :

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais) ;

dont biographie/références de ⁰"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 250 ; Uphof,