

# **Penicillium roqueforti Sopp**

**Identifiants : 23552/peniroqu**

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

**Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze**

**Dernière modification le 13/05/2024**

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

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

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

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

**Parties comestibles : champignon<sup>{{(0+X) (traduction automatique)}</sup> | Original : Fungus<sup>{{(0+X)}</sup> Cette moisissure forme des veines vert foncé dans certains fromages. Il est également utilisé pour le séchage des jambons**



**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 : <sup>0</sup>"Food Plants International" (en anglais) ;**

**dont biographie/références de <sup>0</sup>"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :**

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