

Penicillium roqueforti Sopp

Identifiants : 24328/peniroqu

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze
Dernière modification le 24/07/2026

- **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 cheese mould



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

Détails : Cette moisissure forme des veines vert foncé dans certains fromages. Il est également utilisé pour le séchage des jambons^{{{0(+x)}}} (traduction automatique)

Original : This mould forms dark green veins in some cheeses. It is also used in curing hams^{{{0(+x)}}}



Précautions : néant, inconnus ou indéterminés.

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

dont classification :

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