

# Грибы, как признак роскошной жизни

Подготовил: Москаленко Николай,  
студент 1 курса 01602 группы  
2016



# Голубые сыры





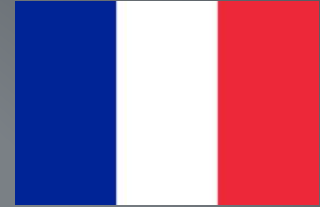


- *Penicillium roqueforti*



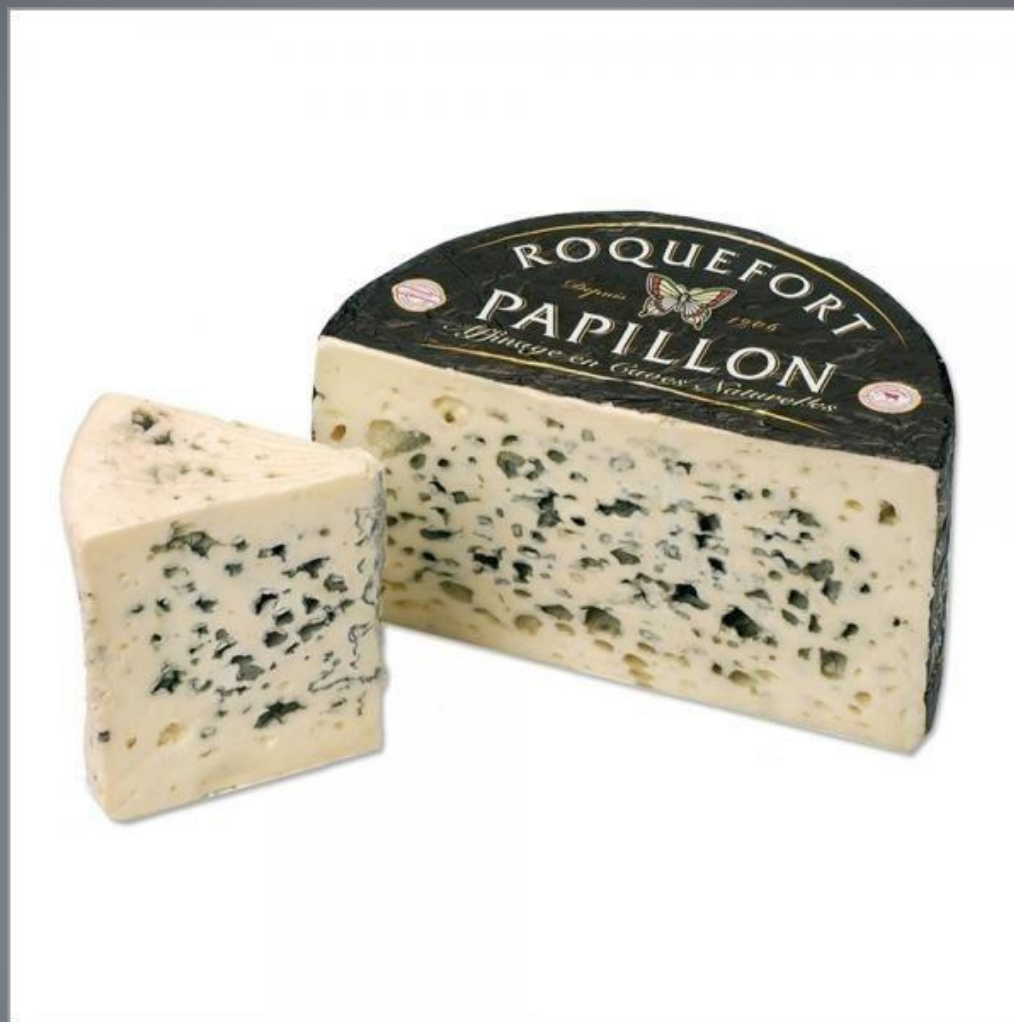


# Рокфор



Страна происхождения	Франция
Город, регион	Руэрг
Молоко	овечье молоко
Пастеризованный	нет
Текстура	мягкая белая масса с включениями благородной плесени
Время созревания	3 месяц





270 рублей за 50г

# Горгондзола

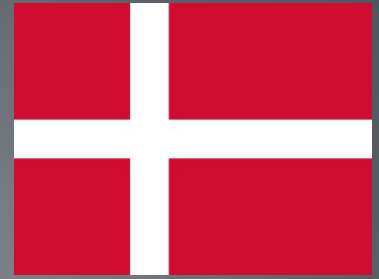


Страна происхождения	Италия
Город, регион	Ломбардия
Молоко	коровье
Текстура	мягкая белая масса с включениями и характерными полосами благородной плесени
Время созревания	от 2 до 4 месяцев

1045 рублей за 1 кг



# Данаблю



78 рублей за 100г

# Дорблю



Страна происхождения	Германия
Город, регион	Лаубен, Бавария
Молоко	коровье
Пастеризованный	да / нет
Текстура	мягкий
Время созревания	3—5 мес.



• 836 рублей за 1 кг •



# СТИЛТОН



Страна происхождения	Англия
Город, регион	Графства Дербишир, Лестершир, Ноттингемшир
Молоко	коровье
Пастеризованный	Да
Текстура	Полумягкий, крошащийся.
Время созревания	Минимум 9 недель

400 рублей за 100г





# Херес, или шэрни





в среднем: 2400 рублей



- Бочонок с прозрачной стенкой, демонстрирующий флор на поверхности вина