



ROQUEFORT Papillon

Noir

Vuonna 1925 vahvistetun lain mukaan Roquefort on juoksutettava puhtaasta ja kuorimattomasta lampaanmaidosta, valmistettava vanhojen menetelmien mukaisesti ja kypsytettävä Cambalou-vuoren luolissa (homesieni *Penicillium glaugum* kasvaa luonnostaan näissä luolissa).

Rasva 31 %

Suola 2,2 %

Pastöroimaton lampaanmaitojuusto

Alkuperämaa Ranska, Roquefort, kypsytetty vähintään 2kk.

Viiniksi sopii melkein mikä tahansa, kunhan ei ole makea. parhaiten sopivat juhlavat punaviinit, kuten esim. Châteauneuf-du Pape

