

Все мы любим вкусно поесть и иногда стараемся экспериментировать с новыми продуктами. Будь то экзотические и странные фрукты или здоровые диетические блюда – еда всегда будет одним из важнейших жизненных приоритетов.

И это не только способ выжить, но и возможность иногда побаловать себя любимого изысканным деликатесом. И хотя вы вряд ли когда-нибудь попробуете продукты из этого списка, давайте всё же побольше узнаем о самой дорогой еде в мире.

1. Черная курица аям цемани Этим кур разводят в Индонезии, а в другие страны не поставляют из-за опасности распространения птичьего гриппа. Порода таких птиц настолько редка, что один цыпленок в самой Индонезии стоит около 200 долларов. А в других странах цена тушки может достигать нескольких тысяч.



2. Лосиный сыр Это один из самых дорогих сыров, производимый в ограниченных

количествах только в Швеции на ферме Moose House. Для его производства используется лосиное молоко. По цвету лосиный сыр белый, внешне напоминает фету. Стоимость 1 кг этого продукта составляет порядка 1 тыс. евро.



3. Гриб мацутаке Редкость этих грибов поднимает их цену до 600 долларов за 1 кг. Мацутаке выращивают в азиатских странах, однако их численность значительно сократили насекомые-вредители. Существует риск, что эти грибы вскоре вовсе могут исчезнуть с лица Земли.



Самая дорогая в мире еда, которую вы вряд ли попробуете - Сайт ассоциации производителей сер



PRES

Валюта в евро, цена за килограмм, количество в килограмме. Килограмм 500 грамм. Бюджетная еда 100 лет.



PRES

Белорусский государственный университет информатики и радиофизики, кафедра информатики и компьютерных наук



Внимание! Данная информация является конфиденциальной и предназначена только для внутреннего использования. Любое копирование или распространение без письменного согласия производителя является нарушением законодательства. © 2024 Ассоциация производителей. Все права защищены.



робля в мире. По оценкам экспертов, стоимость килограмма этого драгоценного специи может достигать 10 тысяч долларов. Сaffron используется в кулинарии, медицине и косметологии.



Источник: pressa.tv