

Bleu d'Auvergne



AOP depuis 1975



Zone de production

Famille technologique : pâte persillée

Type : fromage au lait de vache

Astuces de découpe :



Description

Le Bleu d'Auvergne aurait-il vu le jour sans Antoine Roussel, un Auvergnat parti à Rouen suivre un stage dans une pharmacie ? C'est à ce garçon que l'on doit le secret du bleuissement du fromage qu'il perfectionnera en 1854 et qui s'est depuis transmis de producteur en producteur. Un siècle et demi plus tard, ce fromage de lait de vache à la pâte persillée fait le bonheur des amateurs de saveurs affirmées et parfumées.

Que boire avec ? Un Jurançon moelleux ou un Sainte-Croix du Mont.

Format : cylindre plat de 20 cm environ de diamètre et 8 à 10 cm de haut.

Poids : 2 à 3 kg.

Points marquants du mode de production

Caractéristiques organoleptiques :

Œil : une très fine croûte naturelle duveteuse et bleu-gris couvre une pâte de couleur crème, humide, constellée de cavités dans lesquelles des moisissures bleu-vert se développent.

Texture : pâte humide, fragile et cassante à la coupe, qui est cependant fondante en bouche.

Nez : odeur de « bleu » qui se rapproche du sous-bois humide et qui se mêle à des notes de lait frais.

Goût : la saveur légèrement salée s'accompagne d'arôme affirmé et typique de bleu, qui rappelle la cave humide ainsi que la rusticité du terroir auvergnat. Ce goût puissant et long en bouche est adouci par la texture fine et fondante.

Site internet : www.fromage-aop-bleu-auvergne.com