

Bleu de Gex Haut-Jura



AOP depuis 1977

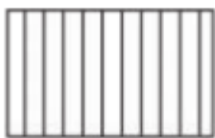


Zone de production

Famille technologique : pâte persillée

Type : fromage au lait de vache

Astuces de découpe :



Description

S'il n'est pas le plus connu des Bleus, il n'est pas peu fier d'avoir fait son entrée à la cour de France en 1530 grâce à Charles Quint, dont on dit qu'il était un grand amateur de fromage. Il est produit dans le Haut-Jura, où alternent les prés, les bois et les combes. Fabriqué avec du lait de vache de race Montbéliarde ou Simmental, il est affiné en cave où sa pâte se mouquette de bleu au fil des semaines. Doux, il se consomme en raclette.

Que boire avec ? Un vin rouge du Jura ou un Macvin

Format : 31 à 35 cm de diamètre de 8 à 10 cm d'épaisseur

Poids : 6 à 9 kg

Points marquants du mode de production

Caractéristiques organoleptiques :

Œil : croûtage non uniforme, blanchâtre avec du jaune. La signature « GEX » est moulée en lieux, sur la croûte sur l'une des faces.

Texture : pâte blanche à ivoire, marbrée de veines bleues-vertes assez pâles et bien réparties dans la masse.

Nez : arôme lacté, légèrement vanillé épicé, mêlé de notes champignons.

Goût : doux et crémeux.

Site internet : www.bleu-de-gex.com