

## Bleu des Causses



AOP depuis 1953



Zone de production

**Famille technologique :** pâte persillée

**Type :** fromage au lait de vache

**Astuces de découpe :**



En pain entier le découper en deux  $\frac{1}{2}$  pains soit verticalement –classique- ou horizontalement - plus original.

Ensuite du  $\frac{1}{2}$  pain vertical, découper horizontalement pour avoir des portions plus généreuses.

Pour une portion découpée dans un demi pain vertical voir croquis.

### Description

Depuis plusieurs siècles existaient, disséminées dans les causses des fromageries de type artisanal. C'est dans ce pays de landes et de rocailles, que le Bleu des Causses est né.

Savant équilibre de lait de vache entier et de penicillium roqueforti, le Bleu des Causses acquiert toutes ses qualités organoleptiques au cours d'un long affinage (70 jours minimum) dans les caves naturelles des gorges du Tarn. Ce fromage ivoire veiné de bleu, présente un bouquet raffiné de saveurs aromatiques. Doux, ardent, le Bleu des Causses est un fromage goûteux, au fondant intense.

**Que boire avec ?** Un Bergerac moelleux.

**Format :** cylindre de 20 cm de diamètre environ et de 8 à 10 cm d'épaisseur.

**Poids :** 2 à 3 kg le pain.

### Points marquants du mode de production

Le Bleu des causses acquiert toutes ses qualités organoleptiques au cours d'un long affinage dans les caves naturelles des gorges du Tarn. C'est niché dans les cavités creusées dans les éboulis calcaire que le Bleu des Causses développe sa délicate « fleur » bleue au contact d'un vent frais et humide descendant des fleurines. Puis les maîtres affineurs enveloppent le fromage dans une feuille d'aluminium, pour qu'il poursuive sa lente maturation et délivre toutes les spécificités de ses arômes. Au total il faudra 70 d'affinage ou de maturation minimum au Bleu des Causses.

### Caractéristiques organoleptiques :

**Œil :** pâte de couleur ivoire, persillée de moisissures vertes bien réparties.

**Texture :** bonne tenue, fondante intense en bouche.

**Nez :** odeur agréable et soutenue, bouquet raffiné de saveurs aromatiques.

**Goût :** typique des pâtes persillées, sans excès de sel ou d'amertume.

**Site internet :** [www.bleu-des-causses.com](http://www.bleu-des-causses.com)