

Fabrication

Après ensemencement de pénicillium bleu et l'ajout de présure, le caillé est tranché en petits cubes ou grains et brassé lentement. Le tout est moulé pour que le fromage puisse s'égoutter.

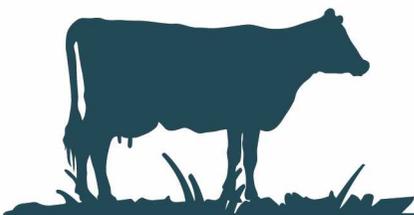
Après le démoulage, les fromages sont salés puis piqués à l'aide de fines aiguilles afin d'obtenir des cheminées d'aération qui permettront au bleu de se développer dans la masse.

L'affinage se fait en cave fraîche et humide. Au bout de 3 semaines le fromage est bleu, mais l'affinage se poursuit un mois de plus enveloppé dans du papier métallisé afin de poursuivre leur maturation.



Histoire...

Vers 1850 un paysan auvergnat et petit producteur de Roquefort, eut l'idée d'ensemencer son caillé avec de la moisissure de pain de seigle, et de percer ensuite son fromage avec une aiguille pour que l'air favorise le développement des champignons.



26%



Pâte persillée



Jeune

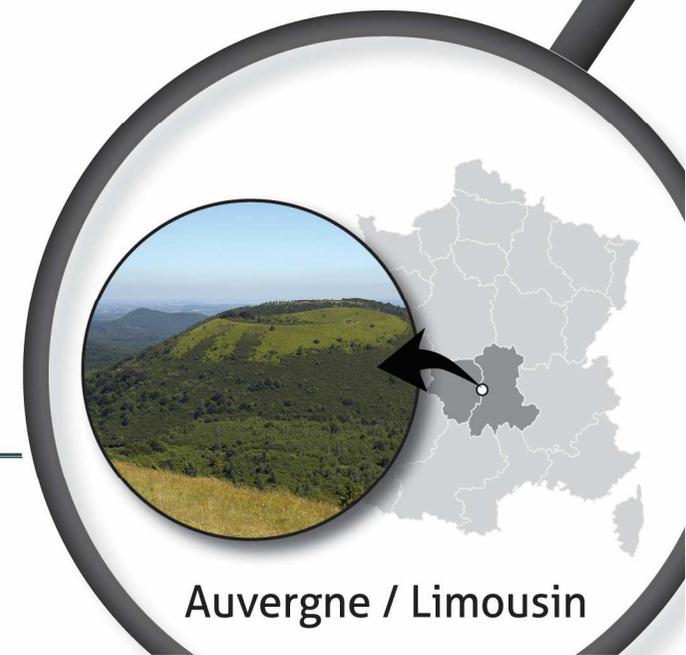


2,5 kg

▪ AOP



Madiran
Vins de Cahors



Auvergne / Limousin