



## Herstellung

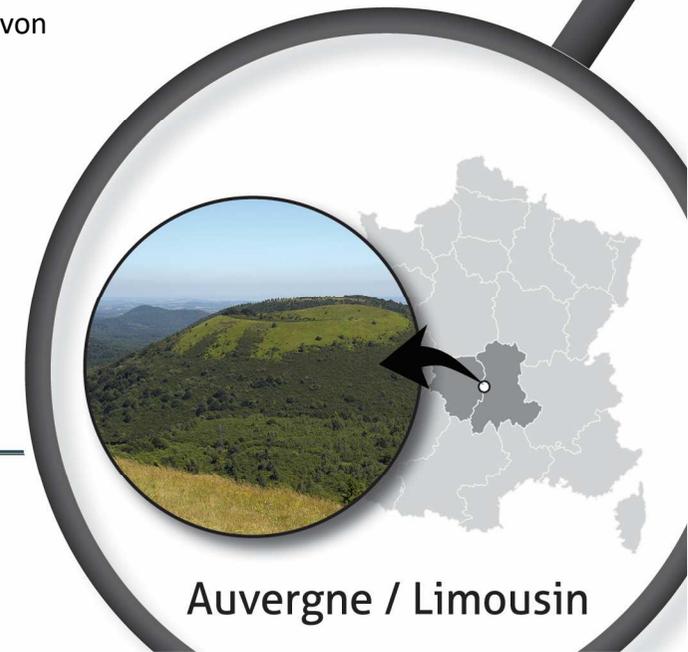
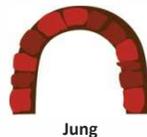
Nach Zugabe von blauem Penizillium und Lab, wird das Geronnene in kleine Würfel oder Körner geschnitten und langsam gerührt.

Der Käse wird in Form gebracht und kann abtropfen. Anschliessend wird der Käse aus der Form gehoben, gesalzen und dann mit feinen Nadeln gestochen. Somit kann die Luft in den Teig eindringen und der Blauschimmel sich entwickeln.

Die Reifung erfolgt in kühlen und feuchten Kellern. Nach 3 Wochen ist der Käse mit blauem Edelschimmel durchzogen. Er wird in Alufolie eingewickelt und reift noch einen Monat weiter.

## Geschichte...

Um 1850 hatte ein Landwirt und kleiner Roquefort-Produzent aus der Auvergne die Idee, seine Dickmilch mit Roggenbrotschimmel zu besäen und dann seinen Käse mit einer Nadel zu stechen, damit die Luft die Entwicklung von Pilzen fördert. Somit war der Bleu d'Auvergne geboren.



Auvergne / Limousin