



Fabrication

Le lait est caillé à chaud, découpé en gros cubes et brassé une à deux fois. Il est ensuite mis dans des moules percés afin de permettre un égouttage rapide. Au cours de cette opération, les fromages blancs sontensemencés au pénicillium roqueforti et égouttés à 18°C.

Salés par frottage en salle froide pendant plusieurs jours, ils partent en caves pour y être brossés et piqués avec des aiguilles, afin d'aérer la masse intérieure de l'air frais et humide de la cave et de favoriser le développement des moisissures.

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 encore enveloppé dans du papier métallisé afin de poursuivre leur maturation.

Histoire...

Ce fromage au lait de vache entier, à pâte persillée puise sa puissance aromatique et l'intensité de sa saveur au cœur du terroir aveyronnais, de la lande des Causses aux prairies un peu plus riches du Nord de l'Aveyron et de la Lozère.

Sa spécificité est d'être affiné dans des caves d'affinages naturelles creusées dans des éboulis calcaires, exposées au Nord et parcourues de courants d'air frais et humides permettant le développement du Bleu.



24%



Jeune



Pâte persillée



1,25 kg

■ AOP



Un Pinot gris
Un Banyuls



Aquitaine-Midi Pyrénées