

Herstellung

Nach der etwa 2-stündigen Einlabung bei 27°C wird das Geronnene in erbsengrosse Körner geschnitten und langsam von Hand gerührt.

Nach einer kurzen Ruhephase wird der Bruch in eine mit einem Tuch ausgelegte zylindrische Form gegeben. Das Tuch ermöglicht ein schnelles Abtropfen und vereinfacht das Wenden der Käse.

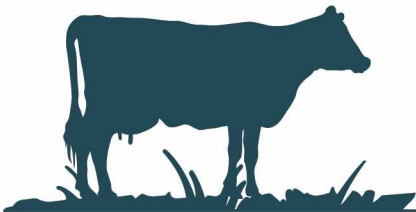
Dann folgt das Trockensalzen in Kübeln während 4 bis 6 Tagen.



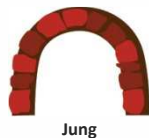
Geschichte...

Die Herstellung des Bleu de Gex geht auf das 16. Jahrhundert zurück. Nach der Übergabe des Gebietes Dauphiné an die französische Krone durch Humbert II im Jahre 1343, kamen dauphinoisische Siedler in den Jura (Gebiet und Gebirge in Ostfrankreich).

Der Bleu de Gex entstand auf den höchsten Weiden des Juragebirges. Die sehr duftende und vielfältige Flora in dieser Region gibt der Milch der Kuhrasse « Montbéliarde » seinen typischen Geschmack, welche den Bleu de Gex von den anderen Blauschimmelkäsen unterscheidet.



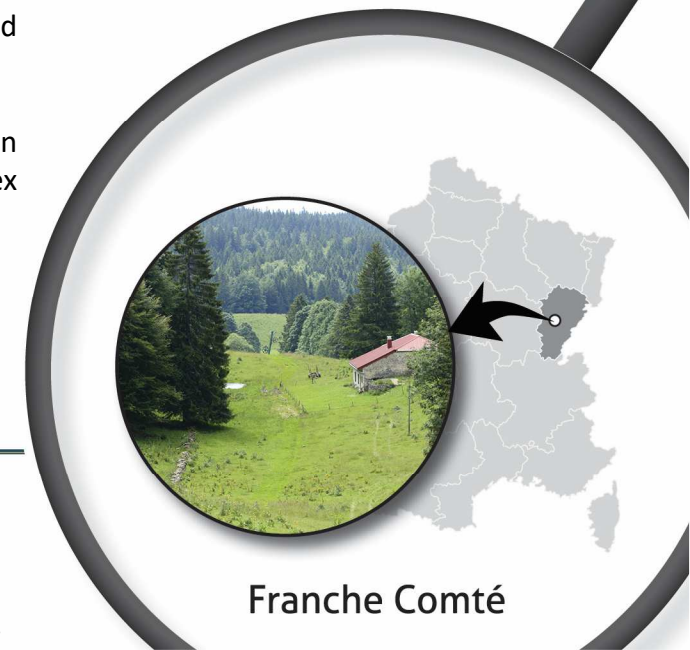
Ausschliesslich in den Bergen des Jura hergestellt, hat der Bleu de Gex all seine Besonderheiten behalten.



■ AOP



Un Porto
Un Banyuls



Franche Comté