



Fabrication

Après un emprésurage à 27°C qui dure 2 heures, le caillé est découpé à l'aide d'un tranche caillé afin d'obtenir un grain de la grosseur d'un petit pois puis suivi d'un lent brassage manuel et d'un court repos.

Le caillé est ensuite mis dans un moule cylindrique garni d'une toile par laquelle va s'effectuer l'égouttage et qui va faciliter les retournements.

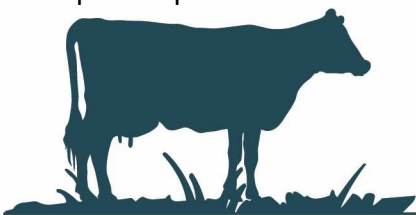
Puis intervient le salage à sec dans des cuveaux, d'une durée de 4 à 6 jours environ.

Histoire...

La fabrication du Bleu de Gex remonte au XVI^e siècle, et serait due à la venue dans le Jura de colons dauphinois, après la cession du Dauphiné à la couronne de France par Humbert II en 1343.

Le Bleu de Gex est né dans les plus hauts pâturages du Jura. Dans cette région, la flore est très variée et parfumée et donne au lait des vaches de race Montbéliarde une saveur typique, qui différencie le Bleu de Gex des autres Bleus.

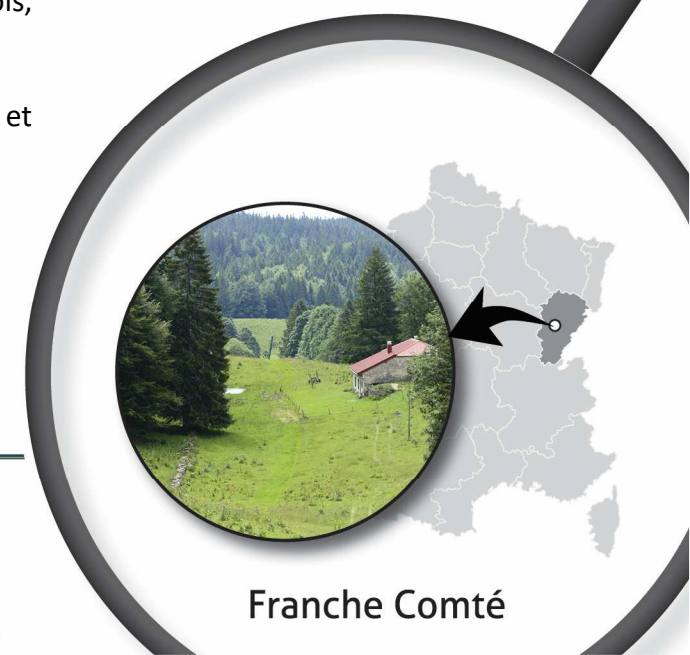
Fabriqué uniquement en zone de montagne, le Bleu de Gex a gardé toutes ses particularités.



■ AOP



Un Porto
Un Banyuls



Franche Comté