



Herstellung

Die Milch wird erhitzt und dickgelegt. Das Geronnene wird in große Würfel geschnitten und ein bis zweimal gerührt. Anschließend werden dem weissen Bruch Penicillium roqueforti -Kulturen beigefügt und er wird in gelöcherte Formen gefüllt, um ein schnelles Abtropfen bei 18°C zu ermöglichen.

Die Käse werden in einem Kühlraum zwischengelagert und täglich mit Salz eingerieben. Danach reifen sie in kühlen feuchten Kellern. Die Laibe werden gebürstet und mit feinen Nadeln gestochen, damit die frische und feuchte Luft in den Käseteig eindringen kann und sich der Blauschimmel entwickelt.

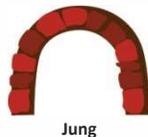
Nach drei Wochen ist der Käse mit blauem Edelschimmel durchzogen. Die Käse werden in Alufolie eingewickelt und reifen noch einen Monat weiter.

Geschichte...

Dieser Blauschimmelkäse wird aus Kuhvollmilch hergestellt.

Er bezieht sein kräftiges Aroma und seinen intensiven Geschmack aus dem Herzen des Terroir Aveyrons, von den Heiden der Causse bis zu den etwas reicheren Wiesen des nördlichen Aveyrons und der Lozère. Seine Besonderheit ist es, in natürlichen Kellern zu reifen.

Die kalkhaltigen Höhlen die Richtung Norden liegen und mit frischer und feuchter Zugluft versorgt werden, ermöglichen die Entwicklung des blauen Edelschimmels.



Aquitaine-Midi Pyrénées