

Bleu d'Auvergne



Gäbe es den Bleu d'Auvergne auch ohne Antoine Roussel, einem jungen Mann aus der Auvergne, der nach Rouen ging, um dort ein Praktikum in einer Apotheke zu machen? Diesem jungen Mann verdankt man das Geheimnis der Blauschimmelbildung im Käse, eine Technik, die er 1854 perfektionierte und die seitdem von Produzent zu Produzent weitergegeben wurde. Anderthalb Jahrhunderte später wird dieser Blauschimmelkäse aus Kuhmilch von Liebhabern kräftiger, aromatischer Aromen immer noch geschätzt.



KÄSE
AUS
KUHMITLCH



VERLEIHUNG DES AOP-SIEGELS
1975

ECKDATEN

1305

Milchproduzenten

8

Bauernhofproduzenten

6

Herstellungsbetriebe

4762

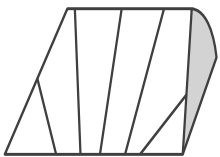
Vermarktete Tonnen im Jahr 2020

SITE WEB DE L'APPELLATION :

www.fromage-aop-bleu-auvergne.com/



Käse richtig schneiden



Brote

Sauerteigbrot
Trockenfrüchtebrot
Roggenbrot



Wohlschmeckende Begleiter

Der Missbrauch von Alkohol gefährdet die Gesundheit.
In Maßen zu genießen.

Als Weißwein empfiehlt sich besonders der süße Geschmack eines Montbazillac oder Pineau des Charentes. Auch natürliche Süßweine wie der Maury oder der Rasteau Côte du Rhône harmonisieren hervorragend. Lust auf originelle Kombinationen? Ein Amberbier, ein fermentierter Rhabarbersaft oder auch ein Pommeau de Normandie bringen die Aromen dieses Käses perfekt zur Geltung.



Aussehen



Textur



Geschmack

Der Teig des Bleu d'Auvergne ist weiß bis elfenbeinfarben und mit blaugrünem Schimmel (Penicillium Roqueforti) durchsetzt. Die dünne Edelschimmelrinde schimmert in ähnlichen Farbtönen. Der Bleu d'Auvergne zeichnet sich durch seine regelmäßige Marmorierung aus.

Seine zartschmelzende und cremige Seite verleiht ihm einen einzigartigen Charakter, der sich – wie bei einem wertvollen Wein – mit zunehmender Reifung oder Temperatur verbessert.

Man liebt den Bleu d'Auvergne wegen seines Intensiven, ausgewogenen und vollmundigen Geschmacks sowie seiner Aromen von wilden Pilzen, Sahne und Unterholz