

Bleu de Gex Haut-Jura



Zwar gehört der Bleu de Gex nicht zu den bekanntesten Blauschimmelkäsen, dennoch kann er mit Stolz darauf zurückblicken, im 16. Jahrhundert der Lieblingskäse von Karl V., dem damaligen Landesherrn, gewesen zu sein. Produziert wird er im Hochjura mit seinen Mittelgebirgslandschaften, Wiesen, Wäldern und Tälern.

Er wird aus der Milch von Kühen der Rasse Montbéliard oder Simmentaler hergestellt und im Keller auf Fichtenbrettern gereift. Dort durchzieht sich der Teig im Laufe der Wochen mit blauen Tupfen. Er überrascht durch seine Milde und entfaltet seine wunderbaren Aromen besonders gut erwärmt bei einem Raclette, in einem Gratin oder einer Quiche. Zwar gehört der Bleu de Gex nicht zu den bekanntesten Blauschimmelkäsen, dennoch kann er mit Stolz darauf zurückblicken, im 16. Jahrhundert der Lieblingskäse von Karl V., dem damaligen Landesherrn, gewesen zu sein. Produziert wird er im Hochjura mit seinen Mittelgebirgslandschaften, Wiesen, Wäldern und Tälern.



KÄSE
AUS
KUHMITCH



VERLEIHUNG DES AOP-SIEGELS
1977

ECKDATEN

45

Milchproduzenten

4

Herstellungsbetriebe

490

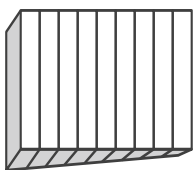
Vermarktete Tonnen im Jahr 2020

SITE WEB DE L'APPELLATION :

www.bleu-de-gex.com



Käse richtig schneiden



Zerteilen des Laibs in Stücke



Brote

Milchweißbrot
Sauerteigbrot
Trockenfrüchtebrot
Roggenbrot



Wohlschmeckende Begleiter

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

Er passt wunderbar zu der süßen Milde eines Strohweins aus dem Jura oder zur Spritzigkeit eines Cerdon du Bugey.





Aussehen

Der Bleu de Gex ist ein 6 bis 9 kg schwerer Laib mit weißlicher, leicht mehligter Rinde.

Der Teig ist weiß bis elfenbeinfarben und mit recht hellem, blaugrünem Schimmel durchzogen.



Textur

Weich, mild und leicht krümelig



Geruch

Geringe Geruchsentwicklung



Geschmack

Ein Blauschimmelkäse, der durch seinen leicht fruchtigen und milchigen, milden Geschmack mit Noten von Pilzen überrascht. Er kann leicht bitter sein.