Bleu des Causses

Seit Jahrhunderten existierten in den französischen Kalkhochebenen „Causses“ verstreut handwerklich arbeitende Käsereien. Inmitten dieser felsendurchsetzten Landschaften entstand der Bleu des Causses. Der Bleu des Causses besticht durch die perfekte Harmonie von vollfetter Kuhmilch und Penicillium roqueforti. Er erhält seinen charakteristischen Geschmack nach der Reifung in den Naturhöhlen der Tarn-Schlucht. Dieser elfenbeinfarbene, blau geäderte Käse zeichnet sich durch ein feines Geschmacksbouquet mit aromatischen Noten aus. Der milde, charaktervolle Bleu de Causses ist ein schmackhafter Käse mit intensivem Schmelz.

KÄSE
AUS
KUHMILCH

VERLEIHUNG DES AOP-SIEGELS
1979

ECKDATEN

76
Milchproduzenten

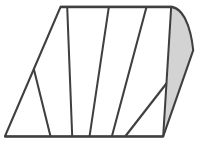
1
Herstellungsbetriebe

2
Reifungsbetriebe

429
Vermarktete Tonnen im Jahr 2020

SITE WEB DE L'APPELLATION :
www.bleu-des-causses.com

Käse richtig schneiden



Den Bleu des Causses zunächst längs in zwei Hälften schneiden, dann jedes Stück noch einmal in Querrichtung halbieren. Auf einer Käseplatte sollte er als Viertel oder Achtel angerichtet werden.

Brote

Sauerteigbrot
Trockenfrüchtebrot
Roggenbrot

Wohlschmeckende Begleite

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

Es gibt viele Weine, die sehr schön mit dem Bleu des Causses harmonieren, doch natürliche Süßweine vor Muscat und einige Likörweine, wie der Côte de Berge passen besonders gut zu seinen Aromen.

Aussehen

Mit seinem elfenbeinfarbenen Teig mit blauer Äderung und einer natürlichen, Edelschimmelrinde wird er als flacher zylindrischer

Textur

Eine schmelzende Textur,

Geschmack

Kräftig, ohne aggressiv zu sein.

Laib mit einem Gewicht
von 2-3 kg angeboten.