Bleu du Vercors-Sassenage

Was wäre aus diesem Käse geworden, wenn der französische Gebirgsstock Vercors nicht zu einem beliebten Touristenziel geworden wäre? Vermutlich gäbe es ihn heute nicht mehr. Glücklicherweise hat sich eine Handvoll Erzeuger dazu verpflichtet, an dem ungewöhnlichen Herstellungsverfahren festzuhalten. Dabei wird die Milch des morgendlichen Melkgangs mit der Milch des Melkgangs vom Vorabend gemischt, die Mischung dann erhitzt und wieder abgekühlt. Während der Reifung entwickelt sich der Blauschimmel, der später den weichen und milden Blauschimmelteig bildet.

KÄSE
AUS
KUHMILCH

VERLEIHUNG DES AOP-SIEGELS
1998

ECKDATEN

35
Milchproduzenten

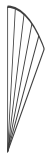
9
Bauernhofproduzenten

1
Herstellungsbetriebe

424
Vermarktete Tonnen im Jahr 2020

SITE WEB DE L'APPELLATION :
www.bleuduvercors-sassenage.com

Käse richtig schneiden



Von der Spitze aus zum Rand in Stücke schneiden

Brote

Sauerteigbrot
Trockenfrüchtebrot
Roggenbrot

Wohlschmeckende Begleiter

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

Er passt wunderbar zu den g.U.-Weinen seiner Region, de
Clairette de Die und den Weinen aus Châtillon en Diois.

Aussehen

Der Bleu du Vercors-Sassenage wird in Form eines 4 bis 4,5 kg schweren

Textur

Weiche, schmelzende und homogene Beschaffenheit.

Geruch

Duft von Unterholz.

Geschmack

Walnuss, Haselnuss.

Laibs angeboten. Seine Rinde hat eine dünne weiße Grauschimmelschicht, die orange- bis elfenbeinfarben marmoriert sein kann. Der elfenbeinfarbene bis hellgelbe Teig wird von einer gleichmäßig verteilten Blauschimmeläderung durchzogen.