

Bleu de Gex Haut-Jura



S'il n'est pas le plus connu des Bleus, il n'est pas peu fier d'avoir été au XVI^e siècle, le fromage préféré de Charles Quint, alors Maître de la région. Il est produit dans le Haut-Jura, où les paysages de moyenne montagne alternent entre prés, bois et combes.

Fabriqué avec du lait cru de vache de race Montbéliarde ou Simmental, il est affiné en cave sur des planches d'épicéa où sa pâte se mouquette de bleu au fil des semaines. Surprenant par sa douceur, il révèle excellent chaud en raclette, gratin, quiche... S'il n'est pas le plus connu des Bleus, il n'est pas peu fier d'avoir été au XVI^e siècle, le fromage préféré de Charles Quint, alors Maître de la région. Il est produit dans le Haut-Jura, où les paysages de moyenne montagne alternent entre prés, bois et combes.



FROMAGE
AU LAIT DE VACHE



ANNÉE DE LABELLISATION
1977

CHIFFRES CLÉS

45

Producteurs de lait

4

Ateliers de fabrication

490

Tonnes commercialisées en 2020

SITE WEB DE L'APPELLATION :

www.bleu-de-gex.com

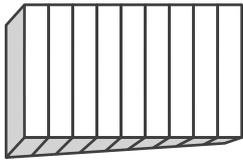
SITE WEB LAIT CRU :

www.fromagesaulaitcru.fr





Découpe



Découpe de la meule sous forme de part



Pains

Pain viennois
Pain au levain
Pain aux fruits secs
Pain de seigle



Accords gourmands

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
À consommer avec modération.

Il s'accorde à merveille avec la douceur sucrée d'un vin de paille du Jura ou le pétillant d'un Cerdon du Bugey



Vue

Le Bleu de Gex se présente sous la forme d'une meule de 6 à 9kg dotée d'une croûte blanchâtre légèrement farineuse. A la découpe, la pâte est de couleur blanc à ivoire et marbrée de moisissures bleu-vert assez pâles.



Texture

Souple, douce et légèrement friable



Nez

Peu d'odeur



Goût

Un bleu surprenant par sa douceur avec des notes de champignons, légèrement fruité et lacté. Il peut se doter d'une légère amertume.