Bleu des Causses

Depuis plusieurs siècles existaient, disséminées dans les causses, des fromageries de type artisanal. C'est dans ce pays de landes et de rocailles, que le Bleu des Causses est né. Savant équilibre de lait de vache entier et de penicillium roqueforti, le Bleu des Causses acquiert toutes ses qualités organoleptiques au cours de son affinage dans les caves naturelles des gorges du Tarn. Ce fromage ivoire veiné de bleu, présente un bouquet raffiné de saveurs aromatiques. Doux, ardent, le Bleu des Causses est un fromage goûteux, au fondant intense.

FROMAGE
AU LAIT DE VACHE

ANNÉE DE LABELLISATION
1979

CHIFFRES CLÉS

76
Producteurs de lait

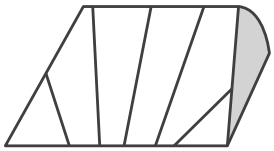
1
Ateliers de fabrication

2
Ateliers d'affinage

429
Tonnes commercialisées en 2020

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

Découpe



Le Bleu des Causses se découpe d'abord verticalement en deux moitiés, puis chaque morceau est à nouveau partagé en deux moitiés mais horizontalement. Sur un plateau, il convient de le présenter sous la forme d'un quart ou d'un huitième de fromage.

Pains

Pain au levain
Pain aux fruits sec
Pain de seigle

Accords gourmands

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

De nombreux vins s'harmonisent avec le Bleu des Causses, mais les vins doux naturels de type Muscat et certains vins liquoreux, comme le Côte de Bergerac moelleux, s'accordent plus particulièrement avec ses arômes.

Vue

Avec une pâte ivoire veinée de bleu, une croûte naturelle fleurie, il se présente sous la forme d'un cylindre plat d'un poids de 2 à 3 kg.

Texture

une texture fondante,

Goût

Corsé sans être agressif.