



Le Bleu de Gex

D'apparence finement persillée, le Bleu de Gex apporte une touche délicieusement colorée à tous les plateaux de fromages... Sa pâte onctueuse et fondante est un réel moment de plaisir pour les amateurs de saveurs du terroir.

En ouverture de plateau, au couteau ou comme ingrédient de recettes culinaires traditionnelles... Il a sa place partout sans oublier les raclettes auxquelles il donne un ton original.

Fabrication

Matière première : Lait cru produit à partir des pâturages de pré-bois du parc naturel du Haut-Jura en zone AOC

Technologie : Fabrication artisanale. Fromage de type pâte persillée.

Moulage dans une toile de jute, piquage et affinage dans les séchoirs sur des planches d'épicéa pendant 21 jours minimum.

Présentation du produit fini

Forme :

Meule de 7,5 kg en moyenne

Diamètre 35 à 37 cm

Hauteur de 9 cm

Conditionnement entier ou en demi-meule.

Croûtage :

Croûte fine et sèche de couleur claire, légèrement poudreuse.

Incrustation du mot « GEX » sur son croûtage.

Pâte :

Pâte de couleur blanche à ivoire, marbrée de moisissures bleu-vert assez pâles.

Pâte fondante, légèrement friable.

Goût :

Doux, amertume légère en fin de bouche.