



Bleu d'Auvergne, A.O.P.

Le Bleu d'Auvergne est issu du terroir volcanique, ce qui lui confère un caractère unique.

Les 2 premiers mois de l'affinage du Bleu d'Auvergne se font à l'air libre. Pour le 3e mois, le fromage est emballé dans un papier d'étain.

Le Bleu d'Auvergne est un fromage élaboré vers 1855 par Antoine Roussel. Depuis 1845, il élaborait des fromages pour subvenir aux besoins de sa famille et c'est par accident qu'il élaborait le premier Bleu d'Auvergne.

1 producteur fermier et 6 producteurs laitiers produisent le Bleu d'Auvergne.



CARACTÉRISTIQUES

Pâte	Bleu
Intensité	Moyen
Type de lait	Vache
Traitement du lait	Pasteurisé
Pays	France
Région	Auvergne
Détails	Département Cantal
Producteur	N/A
M.G.	26%
Affinage minimum	3 mois
Famille	Pâte persillée
Mode de fabrication	Artisanal
Particularités	N/A

Aspect

Forme cylindrique sous papier métallique à la marque et au label. Pâte lisse, régulière avec un persillage vert foncé à bleu régulièrement réparti. Pâte ferme et grasse. Odeur un peu forte sans excès.

Goût

Arôme fruité et végétal puissant et généreux, sans aucune agressivité.

ACCORDS

Vin blanc



Fruité et doux
Tariquet, Riesling

Vin rouge



Aromatique et souple
Cahors, Châteauneuf-du-Pape

Bière



Noire Amère
Triple douce, Stout

Autres accords

Cidre de glace, Passito, Porto

PRODUITS SIMILAIRES

- » Bleu d'Élizabeth
- » Bleu d'Auvergne laitier