

# Pas de Bleu

*Belgie - West Vlaanderen*

*Pittig*



---

De Pas de Bleu is in de eerste plaats een kaas die bacteriologisch gerijpt is uit rauwe koemelk. Daardoor heeft hij een volle en smeùige smaak gekregen, waarop de schimmel zijn werk kan verderzetten. Na twee maanden wordt de kaas in aluminiumfolie verpakt om de schimmelvorming af te remmen en de korstontwikkeling te beperken. Bij een lage temperatuur (2° tot 4°C) is het mogelijk om deze verpakte kaas nog een paar maanden te laten doorrijpen. Ideaal is hij op een leeftijd van 3 à 4 maanden. Verdere rijping maakt hem pikanter. Hij wordt gemaakt op basis van rauwe biologische koemelk van biologische kwaliteit, waaraan enkel zuursel, stremsel en zeezout werd toegevoegd.

