

Bleu de Termignon

Frankrijk - Haute Savoie

Licht fruitig tot een forse stalsmaak



Een zeer speciale koemelk kaas, gemaakt door nog maar 5 boeren. Een kaas waarvan de wrongel na het stremmen wordt vermalen, om een zo los mogelijke structuur te krijgen, Dit is nodig, omdat er geen penicillum roqueforti aan de wrongel wordt toegevoegd en deze schimmel groeit in de grotten waar de kaas rijpt. Na het soms doorspiezen met roestvrijstalen pennen groeit de schimmel dan langzaam door de kaas. Ze is al verkocht voor ze gemaakt is, en wordt overigens uitsluitend zomers in de bergen geproduceerd.

