

Bleu de Gex

Frankrijk - Haut Jura

Stevig maar absoluut niet zout



Bleu de Gex is ook wel bekend onder de naam Bleu de Septmoncel echter de officiële naam luid; Bleu du Haute- Jura: De korst is bedekt met een laag witte, Poederachtige schimmel die men voor het consumeren moet afvegen. Hij wordt gemaakt van Koemelk.: Vandaag de dag worden sporen van het schimmel *Penicillium glaucum* aan de melk toegevoegd. Tijdens affinage wordt met een spuit lucht in de paté gebracht. zodat de schimmel inwendig kan gedijen. Het aroma van de paté doet denken aan de melk van sappige weiden. Hij werd in 1977 AOC goedgekeurd. Het oppervlakte van deze kaas is voorzien van het stempel Gex, hij wordt immers ook blue de Gex genoemd.

