

# Bruderschaft der Liebhaber des Bleu de Gex

## Geschichte des Bleu de Gex

Im 14. Jahrhundert siedelten sich Mönche aus der „Dauphiné“ an den Wänden der Abtei St. Claude im Haut-Jura an. Sie bringen mit sich die Technik, einen Petersilien Käse zu machen, der sich nicht verzögert, bekannt zu werden als das „Bleu de Gex Haut-Jura“, „Bleu du Haut-Jura oder“.

In der lokalen Geschichte wird es, in Richtung 1350, der Lieblingskäse von Charles Quint, dann Meister der Region.

Dieser Käse wird ausschließlich im Gebirgsmassiv des Juragebirges, an zwei Abteilungen hergestellt: Jura und Ain. Es kommt ausschließlich aus der Milch der „Montbéliardes“ Kühe, gefüttert mit Futter auf der Stelle gesammelt.

Dieser Käse, AOC seit 1935, wird in Mühlsteinen von 7,5 kg und 35 cm im Durchmesser präsentiert. Die Jahresproduktion, aufgeteilt in 4 Hersteller, darunter 3 Genossenschaften (3 Jura und 1 Ain), betrug im Jahr 2004 etwa 530 Tonnen.

Traditionelle Verarbeitungstechniken sind:

- Partielles abmagerten von Milch.
- Lagerung bei 7 ° c für 48 h Maximum.
- Bei 27 + + C aufheizen und dann in Milch Fermenten säen.
- Wiederaufbrechen mit traditionellem Druck
- Schonendes Brauen und ruhen 45 Minuten für Koagulation.
- Brauen von 1 H bis 1H 30 dann Rest und Entlastung des Serums.
- Formen in Formen durchbohrt 36 cm mit Jute.
- Reihe von Spiegeln und Entformen nach 3 h.
- Trocken salzen und dann eigenes Pökelfaß.
- Umkehrung mit überschüssigem Serum Abbau und trocken Salzen für 5 bis 6 Tage.



## Bruderschaft der Liebhaber des Bleu de Gex

### Geschichte des Bleu de Gex

- Veredelung von 3 bis 4 Wochen bei 12 ° c und 80% Luftfeuchtigkeit.
- Quilten für die Entwicklung von Formen (Penicillium).
- Alle 3 oder 4 Tage umdrehen.

Diese Zwänge machen es zu einem sehr hochwertigen Käse, die die Aufmerksamkeit von allen verdient, und eine Förderung der jeden Augenblick.

Die einzige Käse Petersilie in Franche-Comté, das Blau von Gex hat eine dünne Kruste, trocken, gelblich, leicht Mehl, mit der möglichen Anwesenheit von kleinen rötlichen Flecken. Es ist eine weiße Paste mit Elfenbein, mit Blaue Schimmel ziemlich blass gut verteilt. Bei der Berührung ist der Teig glatt und sehr leicht brüchig. In der Nase ist sein Geruch wenig ausgeprägt, um zu schmecken, sein leichter nussiger Geschmack ist sehr charakteristisch.

Es ist vor allem ein Ende der Mahlzeit Käse. Wegen seiner leichten und subtilen Geschmack, es muss die Käseplatte zu öffnen. Er betritt auch kulinarische Vorbereitungen: Fondue, Gratin Dauphiné, Raclette.

Es beherbergt Rot und Rosé Weine aus dem „Jura“ sowie Rotweine aus „Bordeaux“ und „Côtes-du-Rhône“.

