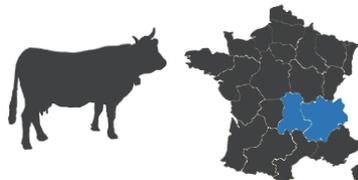


BLEU D'Auvergne LAIT CRU



*" Grande classico della zona Puy
d'Auvergne, fondante e di razza. "*



IDENTITÀ

Latte di : Mucca
 Trattamento Termico : Crudo
 Produzione : Artigianale
 Etichetta : AOP
 Famiglia : Pasta erborinata
 Forma : Disco alto / Peso : 2.5 kg
 Diametro : 22 cm / Altezza : 11 cm



SENSORIALE

Aspetto : Crosta fiorita dai riflessi blu/verdi fino a leggermente rossi. Pasta bianca avorio, marmorizzata con muffe blu/verdi.
Struttura : Abbastanza densa in principio, fonde dolcemente
Odore : Champignons e animale, latte crudo, fermentazione nobile
Gusto : Aromi importanti di champignons, nocciola e latte
Accordo Vino : Bianco morbido (Sauternes) - Rosso Strutturato (Cahors)
Accordo Birra: Ambrata al miele

TERROIR

Dipartimento : Puy-de-Dôme
 Regione : Auvergne-Rhône-Alpes
 Paese : Francia
 Provincia : Monts Doré



Un po' di storia...

Venendo da una delle regioni con maggior numero di DOP francesi, il Bleu d'Auvergne è riuscito a sviluppare una sua tipicità grazie alla nota fondante rimarcabile e alla forza che si direbbe ancorata nei Puy dell'Alvergne. Se vi piacciono i formaggi blu (erborinati) a effetto immediato, robusti ma tuttavia "ariosi", adorerete questa produzione a latte crudo per la sua autenticità.

PRODUZIONE

L'aggiunta del caglio viene fatta a 28-32°C dopo aver inoculato il *Penicillium Roqueforti*. La fase di taglio della cagliata è seguita da un'agitazione abbastanza sostenuta detta « coiffage » (pettinatura). La messa in forma è manuale. I formaggi vengono portati nelle celle a 20°C per 24 ore. La salatura viene fatta con sale a secco in superficie e poi viene fatta la foratura che permette di introdurre dell'aria all'interno del



STAGIONATURA

Luogo di Stagionatura : Caves MonS

Grado 1 : 45 giorni / **Grado 3 :** 90 giorni

I formaggi vengono stagionati nelle celle a umidità elevata (90-95%) e rivoltati regolarmente. Si interviene sulla flora di superficie per evitare una crescita troppo importante. Il « plombage » (imballaggio nella carta di alluminio) viene fatto appena prima della spedizione, dopo una stagionatura di 3 mesi.



QUALITA'

Durata Minima di Conservazione : 30 giorni

Temperatura di Conservazione : tra +4°C e +6°C

Enterobatteri : < 10 000 / g / **Listeria :** Assente / 25 g

Salmonella : Assente / 25 g / **Stafilococco a Coagulasi + :** < 10 000 / g

PARAMETRI

Composizione : Latte - Sale - Caglio – Fermenti lattici e di maturazione

Allergeni: Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)

Coagulante : Animale / **Energia kCal :** 332 / **Energia KJ:** 1389

Glucidri (g/100g) : 0,6 / **di cui Zuccheri (g/100g) :** 0,3 / **Lipidi (g/100g) :** 27,5 / **di cui Saturi (g/100g) :** 18,2 / **Proteine (g/100g) :** 20,7 / **NaCl (mg/100g) :** 2300

IMBALLI

Imballo grande : 2 pezzi

Lunghezza (mm) : 390 / **Larghezza (mm) :** 215 / **Altezza (mm) :** 115

Imballo piccolo : 1 pezzo

Lunghezza (mm) : 270 / **Larghezza (mm) :** 270 / **Altezza (mm) :** 110

MonS Fromager Affineur – Le Pré Normand – 42370 Saint Haon Le Chatel – France
mons@mons-fromagerie.fr - T. +33 (0)4 77 64 40 79 – www.mons-fromages.com

