

Bleu de Moncenis



Provenienza

- Piemonte

Tipo di latte

- Vacca

Nasce in Francia, al confine con la Val di Susa: ne esiste anche una versione di alpeggio prodotta in quantità molto limitata. L'influenza francese si avverte anche nel nome "bleu", che ricorda i "bleu" d'oltralpe. Nella stessa zona vede la luce un altro raro erborinato di alpeggio, il Murianeng.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta paglierina e compatta, con erborinatura bluastra moderatamente diffusa

Sapore: forte, intenso, con note leggere di stalla e marcate di penicillo

Abbinamenti: Vini rossi corposi e invecchiati, vini dolci e liquorosi
Mostarda piccante di frutta, confettura di cipolle rosse. Pane di segale, polenta

Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, intero, pastorizzato

Lavorazione: artigianale e d'alpeggio

Pasta: cruda, non pressata

Salatura: a secco

Stagionatura: minimo 90 giorni

Produzione: tutto l'anno, alpeggio estiva

Grassi: 45% MGSS

Peso: 2-3 kg



Allevatore di Formaggi

Dimensioni: diametro 20 cm, h. 15

Produttori: casari francesi al confine con la Val di Susa

Codice forma: n.d.

Codice tagliato: n.d.