



(S) Jura bleu de gex AOP ca 3,5 kg

Blåmuggost laget på upasteurisert kumelk.

Bleu de Gex' historie går tilbake til 1200-tallet da Savoy-munkene som slo seg ned i Øvre Jura tok med seg metodene for å lage blåmuggost. I følge legenden var dette favorittosten til Charles Quint da han regjerte over regionen. Ostens tradisjonelle produksjonsprosess følger strenge spesifikasjoner som beskytter det eldgamle håndverket og teknikkene som er videreført av Juras ostemakere, og sikrer kvaliteten på produktet: Kyr føret kun på gress eller høy, minimum beiteareal på 1 hektar per dyr, ordet "Gex" er preget inn i osteskorpene, samt andre elementer knyttet til for eksempel melketemperatur, modningstid og sted. Osten fikk AOP-betegnelsen i 1986.

Serveres gjerne sammen med nøtter, honning eller ferske fiken.

Framstilt av upasteurisert melk.

Osten blir produsert av helt fersk melk i små fjellstyerier, og melken kommer fra Montbéliard-kuer på høyfjellsbeite. Ostemassen røres forsiktig, og har et lengre opphold i saltlake før modning. Den blir modnet noen uker før den blir priklet slik at den blå-grønne marmoreringen oppstår. Bleu de Gex er en sesongost som nytes best fra mars til juni og september til januar. Osten er ganske mild på smak med innslag av frukt og nøtter.

Produktnummer	907096
Antall i kartong	2

Fasthet



Fylldighet



Skarphet

