



Cod.: 10029

« Caeruleus Speluncae » Bleu de Cave

Un nom important pour un fromage au goût ancien. Le nom Caeruleus Speluncae en latin signifie « BLEU DE CAVE » en raison du fait que le fromage est affiné dans un environnement très humide avec des moisissures caractéristiques.

Ce fromage au lait de vache appartient à la typologie des fromages bleus naturels, c'est-à-dire qu'aucun pénicillium n'est ajouté lors de la transformation du lait caillé, mais il peut être plus ou moins bleu selon la saison et l'affinage. Nous pouvons donc avoir des fromages blancs avec des cheminées brunâtres ou délicatement bleus ou même verts et bruns foncés... chaque forme est une découverte.

Il est d'abord lavé dans la croûte avec de l'eau et du sel pendant les 40 premiers jours, puis des trous sont faits pour permettre à l'air d'entrer et ensuite, grâce aux moisissures de surface et à celles de l'environnement, elles entrent et se propagent, tout cela très lentement.

Il a une croûte ridée qui est parfois fendue et la sous-croûte qui a tendance à crémer, à l'intérieur de la tranche on peut apprécier des saveurs et des arômes variés, plus lactiques à l'intérieur et plus animal vers la croûte et végétal. De légères notes d'ammoniac peuvent être trouvées lorsque la moisissure est très présente.

Il peut être dégusté aussi bien au cours d'un repas qu'en cuisine, pour le dessert, les entrées et les plats, il peut agrémenter chaque plat de son goût rustique et ancien. Mais si vous voulez et c'est la bonne forme aussi à la fin du repas avec un vin de raisin sec.

La croûte n'est pas comestible.

Catégorie

Fromages
Les Affinés
À pâte persillée

Type de lait

Vache

Traitement du lait

Lait pasteurisé

Disponibilité

Limité/Rare
Réserver
Saisonnier

Présure

Animale

Croûte comestible

Non comestible

Unità di misura / Unit of measurement / Unité de mesure:

Kilo

Tipo di confezione / Package Type / Type d'emballage:

Forme libre enveloppée d'une feuille d'aluminium ou de papier paille

Peso per confezione / Weight per piece / Poids par pièce:

Environ 4,5 Kg

Confezioni per collo / Pieces per box / Pièces par colis:

1 forme

Conservazione / Storage conditions / Conservation:

Au réfrigérateur de 0°C à +4 °C

Mezzo di trasporto / Transportation / Transport:

Réfrigéré de 0°C à +4°C

Durata del prodotto / Product life in sealed package / Duréé du produit emballé:

60 jours

Ordine minimo / Minimum order quantity / Commande minimum:

1 forme