



Bleu d'Auvergne



Fromage au lait de vache pasteurisé, entier, pièce de 2,5 à 2,6 kg.

Le bleu d'Auvergne est le plus souvent servi en fin de repas, seul ou en assortiment avec d'autres fromages. Il peut entrer dans la composition de certaines recettes (sauce au bleu, tarte aux 4 fromages...).



TABLEAU NUTRITIONNEL

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	Matières grasses	dont AGS	Sel	Industriels Marque
BIOFINESSE	99984	339 kcal	19,0 %	0,5 %	29,0 %	20,0 %	2,9 g	SOCIETE LAITIERE DE LAQUEUILLE Laqueuille
BRAKE	80032	340 kcal	21,0 %	1,0 %	28,0 %	20,0 %	2,6 g	FROMAGERIE ERMITAGE Brake
FRANCE FRAIS	552271	343 kcal	20,0 %	0,5 %	29,0 %	20,0 %	2,9 g	SOCIETE LAITIERE DE LAQUEUILLE Campagne de France
PASSION FROID	25973	326 kcal	22,0 %	1,0 %	26,0 %	20,0 %	2,5 g	FROMAGERIE DU LIVRADOIS Marque NC
TRANSGOURMET	980216	342 kcal	21,0 %	1,5 %	28,0 %	20,0 %	2,6 g	SODIAAL FOOD EXPERTS Au Cœur du Pays Vert

COMPARAISON DES OFFRES

Le bleu d'Auvergne est un fromage au lait de vache possédant une pâte dite « persillée » en raison de la présence de *Penicillium roquerforti* (moisissures bleues-vertes). Celle-ci est non pressée, non cuite, fermentée et salée. Si nos offres sont fabriquées à partir de lait pasteurisé, c'est-à-dire ayant subi un traitement thermique visant à détruire les bactéries pathogènes, vous pouvez également trouver des bleus d'Auvergne au lait cru. Hormis l'offre préparée avec du lait issu de l'agriculture biologique, l'ensemble de notre sélection possède

le label AOP. Ce dernier, obtenu en 1996, impose des critères de fabrication bien spécifiques. Le diamètre du fromage doit notamment être d'environ 20 cm, pour une hauteur de 8 à 10 cm, ce qui permet d'obtenir un poids pièce compris entre 2 et 3 kg, comme c'est le cas de nos offres (2,5/2,6 kg). Pour obtenir un tel fromage, la mise en œuvre de 20 à 30 litres de lait est nécessaire. On constate également que la durée d'affinage de 4 semaines minimum est bien respectée pour les offres dont l'information nous a été fournie.

Suggestions du chef

Astuces/Idees

Pour une saveur plus corsée, vous pouvez vous servir du bleu pour faire une variante de la célèbre truffade auvergnate.

Thèmes & Recettes

Classique : Pâté auvergnat au bleu
Le goût : Salade poire et fromages

Zone de production du bleu d'Auvergne AOP

630 communes, réparties majoritairement sur les départements du Cantal et du Puy de Dôme, ainsi qu'une petite partie de la Lozère, de la Haute-Loire, de l'Aveyron, de la Corrèze et du Lot assurent la fabrication du bleu d'Auvergne AOP avec du lait produit dans ces régions.



Source : www.fromage-aop-bleu-auvergne.com

Catégories de populations	Grammages GEMRCN (à +/- 10 %) *
Enfants de 12 mois à 3 ans	16 à 20 g
Maternelles	16 à 20 g
Elémentaires	16 à 30 g
Adolescents, Adultes, Repas portés à domicile	16 à 40 g (30 g pour le milieu carcéral)
Personnes âgées en institution, déjeuner ou dîner	16 à 40 g

* Ces grammages sont identiques pour l'ensemble des fromages affinés

LE SAVIEZ-VOUS ?

Le bleu d'Auvergne est un fromage récent, puisque son invention remonte au 19^{ème} siècle. C'est un fermier vivant près de Clermont Ferrand qui eut l'idée d'ensemencer le lait avec la moisissure bleue qui se formait sur les pains de seigle. Après démoulage, il piquait les pains de caillés avec une aiguille à tricoter afin de favoriser l'entrée de l'air nécessaire au développement de la moisissure. Cette étape s'effectue toujours, mais mécaniquement, avec une machine appelé « piqueuse ».

	Référence	Etat Aspect	Label de qualité	Durée d'affinage	Type de lait et %	Autres	Lieu de fabrication	DDM	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BIOFINESSE	99984	entier, Ø NC		NC	lait de vache bio, pasteurisé, 97,1 %	ferment lactique, ferment d'affinage, sel	Puy de dôme	45 jours	pièce de 2,5 kg, emballage papier, 1 pièce par colis	SOCIETE LAITIERE DE LAQUEUILLE Laqueuille
BRAKE	80032	entier, Ø 20 cm		28 jours minimum	lait de vache, pasteurisé, % NC	présure, ferment lactique, sel	France	65 jours	pièce de 2,6 kg, type d'emballage papier, 4 pièces par colis	FROMAGERIE ERMITAGE Brake
FRANCE FRAIS	552271	entier, Ø NC		NC	lait de vache, pasteurisé, 97,1 %	ferment lactique, ferment d'affinage, sel	France	45 jours	pièce de 2,5 kg, emballage aluminium, 2 pièces par colis	SOCIETE LAITIERE DE LAQUEUILLE Campagne de France
PASSION FROID	25973	entier, Ø NC		NC	lait de vache, pasteurisé, 99,7 %	présure, ferment lactique, ferment d'affinage, chlorure de calcium, sel	Zone AOP	65 jours	pièce de 2,6 kg, type d'emballage papier, 4 pièces par colis	FROMAGERIE DU LIVRADOIS Marque NC
TRANSFOURMET	980216	entier, Ø 21 cm		28 jours minimum	lait de vache, pasteurisé, 97,4 %	présure, ferment lactique, Pénicillium, sel	France	45 jours	pièce de 2,5 kg, emballage aluminium, 2 pièces par colis	SODIAAL FOOD EXPERTS Au Cœur du Pays Vert