

Gex の青愛家同胞

Gex の青歴史

14世紀はドフィネの僧侶はオジュアで聖ローラの修道院を建てた。彼は彼とGex オジュア オジュアまたは Septmoncel の青青として知られるようになるのを探ることありまけんセチスを作る技術をもちます。

ロカ歴史ではそれは1350の年になるジャンズビュスクインの好のチズとして地域のマスター。

このチズはジュラ脈の丘陵地帯に作られて、とAin 部門それはMontbéliardes 牛のミルクから専ら、その場集められる薬品を含んでいる。

このチズは1935以来AOC は7.5 キロ直35センチメートルの石で表されています。年間産量は2協同組合(3 ジュラ1アイ) を含4生産者から2004年約530トナだけ。

伝統的処理技術があります。

- ミルク部分的スキミング
- 48 h 最7° c で冷蔵してください。
- 27 + + C で再熱し、乳酸菌種。
- 伝統的はとRenneting。
- 凝固のための意の凝造は休息15分
- 1時から1h 30 までの醸造は血清残の法電
- モールド成形は麻布36センチメートルを刺した。
- 3 h. 乾燥は塩漬の後、硬型のリズは個々のタブを塩で清めますはてください。
- 5-6 日間の通気血清法乾燥塩漬の硬。
- 12° c と80% の湿度3-4週間貯蔵
- 鑄型(ペニリウ) の開けのためのキャッピング。
- 3 ~ 4 日き弾。

これらの製法はすべて注目値を非常に高品質チズおひすでの瞬間のフェンションを行います。

フランス共和国の唯一のチズは、Gex の青薄地帯を持っています、乾燥した、黄味がかったわかめ、小さな赤を帯びた青の斑点が存在し、これはアペリートのペーストです、mottles 青色のかなり淡く分布タッチで、その生地は滑らかで非常にわかめです。鼻の中でその臭いは味を管見し、そのわかめはナッツの風味が非常に特徴的です。



Gex の青愛家同胞

Gex の青歴史

これはすべてのエントの集まりです。その光輝のため、それは最高の組み合わせで
彼また料理準備する。フアンテ、グランドフィア、ラレット。

それはポドセトテロから赤いだけでなく、ジュカセロのインを容る。

