

ROQUEFORT AOC VIEUX BERGER



CODICE 44169

PAESE E LUOGO DI ORIGINE Francia,

TIPO DI LATTE Ovino Crudo

PESO 1,3 kg circa

Il più famoso Bleu di Francia, dal sapore deciso a latte crudo

MATERIA PRIMA	Latte ovino crudo intero
ASPETTO	La pasta, con occhiatura grande, trasuda piccole gocce d'acqua, ed è friabile ma cremosa e deve essere tagliata con un coltello tiepido
SAPORE	La sapidità copre la dolcezza del latte, lasciando in bocca un caratteristico sapore di muffa e sale
STAGIONATURA	Almeno 60 giorni
CURIOSITÀ	Dopo 8 giorni dalla produzione, le forme vengono trasportate a Roquefort-sur-Soulzon per essere affinate nelle grotte naturali di roccia calcarea che si aprono sui fianchi del Grands Causses, sotto l'altopiano di Combalou per almeno 4 mesi. Le grotte sono dotate di una ventilazione naturale e di una temperatura costante a 9° C per tutto l'anno con un'umidità del 95%. Qui le forme vengono forate con aghi. All'anidride carbonica prodotta dalla fermentazione, che fuoriesce dai fori, si sostituisce l'aria delle grotte ricca di spore, consentendo alla muffa di riprodursi fino a pervadere più o meno uniformemente tutta la pasta
