

# Bleu de Termignon

*Dieser äußerst seltene und sehr begehrte Käse ist nach seinem Ursprungsort benannt. Es scheint, dass er einem Zwischenfall bei der Fabrikation zu verdanken ist..*

**Terroir :** Haute Maurienne

**Produktion :** AOC-Bauernkäse

**Käserinde :** naturbelassen

**Käsesorte :** Weichkäse mit Blauschimmel

**Milch :** Kuh

## Ursprung

Weil auf den benachbarten Märkten reichlich Tommes vorhanden waren, versuchte man, auf den Almen größere Käse zu produzieren: so war es möglich, auf günstigere Perioden für den Verkauf zu warten.

Man mischte in der gleichen Form Milch von Kühen, Schafen und Ziegen. Da diese sich nicht gut miteinander verbanden, wurden Löcher in die Formen gemacht. Das war für die Entwicklung von blauen Schimmelpilzen günstig, die in der Atmosphäre des Chalets vorkamen.

## Charakteristische Eigenschaften

Es handelt sich um einen nochmals erwärmten Bruch, dessen Masse angestochen wird, damit sie bläulich wird. Es ist der einzige Blauschimmelkäse, der nicht mit *Penicillium* geimpft wird. Er hat eine weiße Kruste mit brauner Tönung. Sein Teig ist im Inneren weiß, manchmal leicht bläulich an den Rändern.



Dieser Käse ist sehr selten. Nur wenige Bauern stellen ihn noch auf der Alm her, und das nur während der Sommersaison.

Zu seinem rustikalen Aussehen kommt noch seine Verschiedenartigkeit. Jedes Stück ist einzigartig und keines gleicht dem anderen.