

# Bleu de Moncenis



## Provenienza

- Piemonte

## Tipo di latte

- Vacca

Nasce in Francia, al confine con la Val di Susa: ne esiste anche una versione di alpeggio prodotta in quantità molto limitata. L'influenza francese si avverte anche nel nome "bleu", che ricorda i "bleu" d'oltralpe. Nella stessa zona vede la luce un altro raro erborinato di alpeggio, il Murianeng.

## Caratteristiche organolettiche

**Aspetto:** pasta paglierina e compatta, con erborinatura bluastra moderatamente diffusa

**Sapore:** forte, intenso, con note leggere di stalla e marcate di penicillo

**Abbinamenti:** Vini rossi corposi e invecchiati, vini dolci e liquorosi  
Mostarda piccante di frutta, confettura di cipolle rosse. Pane di segale, polenta

## Caratteristiche tecniche

**Latte:** vaccino, intero, crudo

**Lavorazione:** artigianale e d'alpeggio

**Pasta:** cruda, non pressata

**Salatura:** a secco

**Stagionatura:** minimo 90 giorni

**Produzione:** tutto l'anno, alpeggio estiva

**Grassi:** 45% MGSS

**Peso:** 2-3 kg



Formaggi per Tradizione

**Dimensioni:** diametro 20 cm, h. 15

**Produttori:** casari francesi al confine con la Val di Susa