

# Fourme d'Ambert



In der Bergregion Puy-de-Dôme, in 5 Kantonen des Departements Cantal und in 8 Gemeinden des Departements Loire entstand der Fourme d'Ambert. Seine Geschichte soll jedoch bis in die Zeit der gallischen Druiden zurückreichen, die ihn der Legende nach besonders schätzten. Hoch oben in den Bergen wird die Milch der Kühe in 600 bis 1600 Meter Höhe gesammelt, was ihr einen feinen, zarten Duft verleiht. Der Fourme d'Ambert reift einen Monat lang in kühlen, feuchten Kellern, nachdem mit Hilfe von Nadeln Luftkanäle in den Teig eingeführt wurden, damit sich der Blauschimmel besser entwickeln kann. Er gilt als der mildeste unter den Blauschimmelkäsen. Früher wurde er ausschließlich auf Bauernhöfen hergestellt. Das Wort „Fourme“ stammt vom Lateinischen „forma“ ab, das „Form“ bedeutet und das zur Herstellung dieses Käses verwendete Gefäß bezeichnete. Er gehört zur Familie der Blauschimmelkäse und hat einen graublauen Teig. Der Fourme d'Ambert schmeckt besonders gut zu Weißwein.



KÄSE  
AUS  
KUHMITCH



VERLEIHUNG DES AOP-SIEGELS  
1972

## ECKDATEN

**832**

Milchproduzenten

**9**

Bauernhofproduzenten

**6**

Herstellungsbetriebe

**5429**

Vermarktete Tonnen im Jahr 2020

SITE WEB DE L'APPELLATION :

[www.fourme-ambert.com](http://www.fourme-ambert.com)



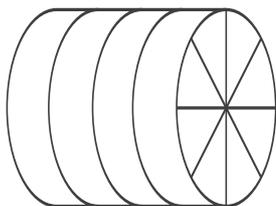
**Käse richtig schneiden**



**Brote**



**Wohlschme**



Als Brot empfiehlt sich ein artisanales Baguette dazu, aber auch ein Landbrot, Roggenbrot oder leicht getoastetes Gewürzbrot.

Der Missbrauch von Alkohol  
In Maßen zu genießen.

Zum Fourme d'Ambert  
trockener Chardonna  
mit fruchtigen und bl  
kommt sein ausgewo  
ideale Kombination a  
Rundheit des Weins u  
d'Ambert harmonisch  
der Texturen ist einzig  
Aromen des Weins bi



## Aussehen

„  
Der bläulich-graue Fourme  
d'Ambert steht aufrecht  
und gleicht fast einem  
Stein. Ein Fourme  
d'Ambert wiegt 2 kg, ist 19  
cm hoch und hat einen  
Durchmesser von 13 cm.  
”



## Textur

Glänzender  
elfenbeinfarbener Teig mit  
einer weichen, cremigen  
Textur



## Geruch

Der Fourme d´Ambert  
verströmt den süßen,  
subtilen Duft von  
Unterholz.



## Geschmack

Der Fourme d´Ambert  
entfaltet im Mund  
aromatische, zarte Noten  
und einen milden, runden  
Geschmack.