

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
KUHMLICH



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



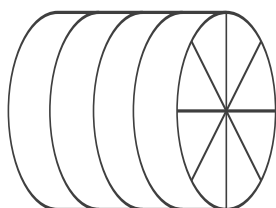
Käse richtig schneiden



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.