

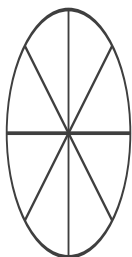
Fourme de Montbrison



Der Fourme de Montbrison, der an seiner orangefarbenen Rinde zu erkennen ist, wird aus der Milch der Kühe des Haut- Forez hergestellt und soll schon zur Zeit der Arverner, lange vor der Eroberung durch Cäsar, entstanden sein. Seitdem hat dieser Käse die Jahrhunderte überdauert und ist weiterhin in seiner Ursprungsregion Forez beheimatet, dort, wo die Sommer heiß und die Winter streng sind und das raue Klima ein besonders saftiges und vielfältiges Gras hervorbringt. Dieser bemerkenswert elegante Blauschimmelkäse hat die Besonderheit, dass er in der Masse gesalzen wird und mindestens sechs Tage lang auf Nadelholzbrettern abtropft. Der Fourme de Montbrison wird das ganze Jahr über angeboten, ist aber in den letzten Frühlings- und Herbsttagen besonders aromatisch. Er hat einen bemerkenswerten Schmelz und eignet sich hervorragend zum Kochen.



Käse richtig schneiden



Der Fourme de Montbrison kann halbiert, in Viertel oder Achtel zerteilt werden. Er sollte nicht in Scheiben geschnitten werden.

Der Fourme de Montbrison kann in Würfelform, gerieben



KÄSE
AUS
KUHMITCH



VERLEIHUNG DES AOP-SIEGELS
1972

ECKDATEN

63

Milchproduzenten

4

Bauernhofproduzenten

3

Herstellungsbetriebe

668

Vermarktete Tonnen im Jahr 2020

SITE WEB DE L'APPELLATION :

www.fourme-de-montbrison.fr



Brote

Der Fourme de Montbrison passt sehr gut zu Landbrot oder Roggenbrot.



W

Zum
g.U.-
Pays
gebr
bern

oder als Raclette-Käse verzehrt werden. ,
Besonders empfiehlt sich der „Schnitt nach Forézienne-
Art“, bei dem man den Daumen gegen den Fourme de
Montbrison drückt und
in einer runden Bewegung schneidet.



Aussehen

Trockene, orangestichige
Rinde mit zarter
Schimmelbildung.
Cremefarbener Teig mit
blau-grüner
Schimmelmarmorierung.



Textur

Geschmeidig und cremig.



Geruch

Er duftet nach Keller und
verströmt Aromen von
Unterholz. Leichter
Geschmack nach
Haselnuss.



Geschmack

Das Produkt ist eher fest
und schmelzend im Mund.
Der
Blauschimmelcharakter
verbindet sich mit zarten,
aromatischen Noten: Es
handelt sich um einen
milden, jedoch
charaktervollen Käse. Es
gibt den „Fourme de
Montbrison laitière“
(Fourme de Montbrison
aus pasteurisierter Milch,
aus Rohmilch oder Bio-
Rohmilch), den „Fourme
de Montbrison artisanale“
(Fourme de Montbrison
aus Rohmilch oder Bio-
Rohmilch) und den
„Fourme de Montbrison
fermière“ (dessen Milch
von einer einzigen Herde
stammt). Viele
Herstellungsarten für eine
große Geschmacksvielfalt!