

Fourme d'Ambert



AOP depuis 1972



Zone de production

Famille technologique : pâte persillée

Type : fromage au lait de vache

Astuces de découpe :



De manière classique, la fourme se coupe en rondelle puis en tranche.

Plus original, sur une demie fourme, couper en vague des portions sur la tranche supérieure.

Description

C'est dans la zone de Montagne du Puy-de Dôme, 5 cantons du Cantal et 8 communes de la Loire que naît la Fourme d'Ambert. Mais son histoire remonterait à l'époque des druides Gaulois qui en étaient, dit la légende, de grands amateurs. Là-haut dans les montagnes, le lait des vaches est récolté entre 600 et 1600 mètres d'altitude ce qui lui donne un parfum subtil et délicat. Affinée dans des caves fraîches et humides pendant un mois après avoir été piquée afin d'aérer la pâte et permettre au bleu de se développer, la Fourme d'Ambert est considérée comme le plus doux des fromages à pâte persillée

Que boire avec ? Un vin blanc moelleux type Coteaux du Layon ou Muscat.

Format : 19 cm de hauteur pour un diamètre de 13 cm.

Poids : environ 2 kg.

Points marquants du mode de production

Le développement du Bleu est tout un art. Lors de la fabrication, le fromager « coiffe » les grains de caillé pour favoriser la création d'ouvertures dans la pâte. Il va ensuite transpercer de part en part le fromage à l'aide d'aiguilles pour apporter l'oxygène nécessaire au développement du Bleu. Au minimum 28 jours d'affinage feront le reste...

Caractéristiques organoleptiques :

Œil : sous une croûte vallonnée, gris bleuté et poudreuse comme de la roche, se cache une pâte ivoire, humide, brillante et fragile.

Texture : souple et onctueuse.

Nez : une odeur subtile de sous-bois, de crème et de foin se dégage de la pâte.

Goût : elle présente un goût subtil tout en douceur révélant des notes parfumées de bleu et de sous-bois atténués par un délicat arôme de crème, une texture ronde et lisse qui fond et glisse sur le palais. L'ensemble persiste longuement et agréablement.

Site internet : www.fourme-ambert.com
www.facebook.com/FourmeAmbert