

## Fourme de Montbrison



AOP depuis 1972

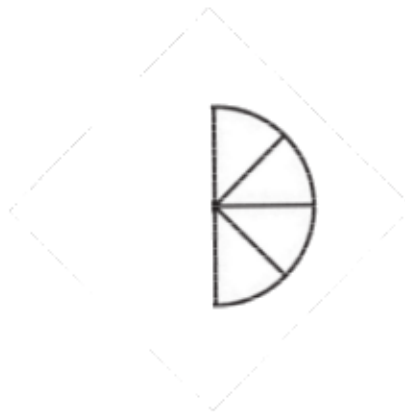


Zone de production

**Famille technologique :** pâte persillée

**Type :** fromage au lait de vache à pâte persillée

**Astuces de découpe :**



### Description

Reconnaissable à sa croûte de couleur orangée, la Fourme de Montbrison fabriquée avec le lait des vaches du Haut-Forez, serait née du temps des Arvernes, bien avant la conquête de César. Depuis, ce fromage a traversé les siècles en restant dans son berceau du Forez où les étés sont chauds et les hivers rigoureux de la rudesse de ce climat nait une herbe riche et variée. D'une remarquable finesse, cette pâte persillée à la particularité d'être salée dans la masse et d'être égouttée sur des chéneaux en bois de résineux pendant 6 jours minimum. La Fourme de Montbrison se déguste toute l'année mais possède des parfums particuliers au sortir du printemps et en automne. D'une qualité de fonte remarquable, elle est formidable en cuisine.

**Que boire avec ?** Un Chardonnay du Pays d'Urfé ou un Côtes du Forez.

**Format :** cylindrique de 17 à 21 cm de haut sur 11.5 à 14.5 cm de diamètre.

**Poids :** 2.5 kg en moyenne (de 2.1 à 2.7 kg autorisé)

### Points marquants du mode de production

Egouttage sur chéneaux en bois d'épicéa et Salage dans la masse.

### Caractéristiques organoleptiques :

**Œil :** croûte jaune/orangée, pâte de couleur jaune à crème discrètement marbrée de bleu.

**Texture :** pâte souple à légèrement ferme, et onctueuse, peut être légèrement friable.

**Nez :** une légère odeur fruitée.

**Goût :** agréable sensation de petits grains qui roulent sous la langue, saveur fine et parfumée, gout de laitage fruité, perception légère de bleu, légère note de noisette.

**Site internet :** [www.fourme-de-montbrison.fr](http://www.fourme-de-montbrison.fr)