



Fourme d'Ambert , A.O.P.

La Fourme d'Ambert est un beau bleu pour les néophytes, car c'est un bleu traditionnel au goût accessible et peu salé.

Ce fromage est affiné un minimum de 2 mois dans une cave humide. Sa croûte est régulièrement brossée.

La fourme apparaît au 9e siècle, dans les hautes terres de Forez et de l'Auvergne, sur les étals du marché de la ville d'Ambert et elle sert de moyen de paiement. De fil en aiguille, l'appellation « fourme » servira à nommer les fromages de ces régions.

Jadis fabriqué à la ferme, les Fourmes du Forez (ou fourme d'Ambert et de Montbrison) ont aujourd'hui cédé la place, dans la plupart des cas, à de petites laiteries industrielles même si les méthodes de fabrication se transmettent toujours de génération en génération.



CARACTÉRISTIQUES

Pâte	Bleu
Intensité	Doux
Type de lait	Vache
Traitement du lait	Pasteurisé
Pays	France
Région	Auvergne et Rhône-Alpes
Détails	Plusieurs départements
Producteur	N/A
M.G.	27%
Affinage minimum	2 mois
Famille	Pâte persillée
Mode de fabrication	Industriel
Particularités	N/A

Aspect

Forme de haut cylindre. Croûte sèche jaunâtre, feutrée de gris et fleurie de taches rouge-orangé. Pâte grasse de couleur crème avec moisissures régulièrement réparties. Bonne odeur de cave.

Goût

Arôme fruité, légèrement teinté d'amertume.

ANECDOTE

Le nom fourme provenant du latin « forma », il signifie simplement « forme », soit le récipient qui contient le caillé. On devine donc que « fourme » était la prononciation de ce mot qui a voyagé jusqu'à nous.

ACCORDS

Vin blanc



Fruité et doux
Tariquet

Vin rouge



Aromatique et souple
Cahors, Madiran

Bière



Noire Ronde
Stout, Triple

Autres accords

Pacherenc-du-Vil-Bilh

PRODUITS SIMILAIRES

» Bleu Saint-Agur