



Fourme d`Ambert AOP, 2,0kg  
Fourme d`Ambert AOP



<b>Artikelnummer</b> 17210	<b>GTIN-Stück</b>  3 277594 787014	<b>GTIN-Verpackung</b> 93277594787031	<b>eco-ID</b> 258136	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Marke

Vallée Verte



## Qualität

EU Bio-Logo, Französische Landwirtschaft, geschützte Ursprungsbezeichnung



## Öko-Kontrollstelle

FR-BIO-01 | ECOCERT

## Zollrechtliche Herkunft

Frankreich (FR)

## Wechselnde Ursprungsländer

nein

## Ursprungsland/ -region

## Hauptzutaten

Frankreich

## Verarbeitungsland

Frankreich

## Zutaten

KuhMILCH\*, Meersalz, Milchsäurekulturen, tierisches Lab, Edelschimmelpilzkulturen

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

*\*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

*Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.*

*Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.*



## Allgemeines

Das geografische Gebiet von „Fourme d'Ambert“ ist eine Bergregion. Die Herstellung dieser Spezialität lässt sich bis ins Hochmittelalter zurückverfolgen, wie eine in Stein gemeißelte Darstellung in einer alten Ritterkapelle im Herzen der Monts du Forez bezeugt.

Sogar oberhalb der dauerbesiedelten Zone von 1200 m wurde der Käse in Berghütten hergestellt. Die sehr kleinen Kuhherden wurden in der warmen Jahreszeit auf die Bergweiden geführt. Für die Versorgung der Tiere, die Herstellung des Käses und das Hüten der Herden waren ausschließlich die Frauen zuständig. Sie verbrachten einen Teil des Jahres in den Bergen, während die Männer im Dorf blieben, um sich der Heuernte und weiteren Feldarbeiten zu widmen.



Fourme d`Ambert AOP, 2,0kg  
Fourme d`Ambert AOP



<b>Artikelnummer</b> 17210	<b>GTIN-Stück</b>  3 277594 787014	<b>GTIN-Verpackung</b> 93277594787031	<b>eco-ID</b> 258136	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Besonderheiten

Der Name "Fourme" leitet sich vom lateinischen Wort "forma" ab, was zu deutsch "Form" bedeutet. Früher wurden die Käse bei der Herstellung aus der Form genommen und zum Abtropfen auf halben, ausgehöhlten Nadelholz-Rinnen gelegt. So erhielten sie ihre typische, längliche Form. Das Format war an die kleinen Herden und die weiblichen Arbeitskräfte angepasst: es wurden nur geringe Milchmengen benötigt und die Käse konnten leicht transportiert werden. Durch seine längliche Form wird Fourme d'Ambert typischerweise quer geschnitten, also in dicken Scheiben angeboten. Die Scheiben werden besonders glatt, wenn der Käse mit einem Schneidebogen zerteilt wird.

## Kurzbeschreibung

Vollmundiger aromatischer Blauschimmelkäse. Er besticht durch sein buttriges und nussiges Geschmackserlebnis.

## Rezept, Zubereitung

Fourme d'Ambert-Bonbons

Für 4 Personen: 1 Paket Blätterteig | 2 Äpfel | 100 g Fourme d'Ambert | 20 g Butter | 1 EL Honig

Die Butter in einer heißen Pfanne zerschmelzen, die Apfelwürfel sowie den Honig hinzugeben bis die Äpfel eine goldgelbe Farbe angenommen haben. Abkühlen lassen. Den Blauschimmelkäse in Scheiben und den Blätterteig in Quadrate von etwa 5,5 cm Seitenlänge schneiden. Die Blätterteig-Quadrate so halbieren, so dass 2 Dreiecke entstehen. An der Spitze eines jeden Dreiecks einige von den Apfelwürfeln drapieren. Auf die Apfelwürfel eine Scheibe Blauschimmelkäse legen und das Dreieck zu einem Bonbon aufrollen. Die Enden der Bonbons mit etwas Küchengarn verschließen. Den Ofen auf 180 °C vorheizen und etwa 10 Minuten lang backen.

Die Fourme d'Ambert-Bonbons frisch aus dem Ofen genießen und zum Aperitif mit einem trockenen Sherry servieren.

Quelle Inhalte: Amtsblatt der Europäischen Kommission; Quelle Rezept: fourme-ambert.com

## Herstellung

Die geronnene Milch wird in mais Kornkleine Bruchstücke zerteilt. Die Bruchkörner werden nun so lange in der Molke gerührt bis sie eine feine Haut erhalten, die das Zusammenkleben der Bruchkörner verhindert. Vor dem Einfüllen in die Form wird mit einem ersten Abtropfen auf Abtropfplatten der Bruch von einem Teil der Molke getrennt, ohne dass die Bruchkörner zerdrückt werden. Nach dem Einfüllen erfolgt das Abtropfen, indem der Käse gewendet, aber nicht gepresst wird, damit die restliche Molke abfließen kann. Dabei dürfen sich die Hohlräume (schlitzförmige Bruchlochung) nicht wieder schließen. Dann wird der Käse gesalzen. Sobald der Käse eine ausreichend stabile Form angenommen hat, also nach mindestens 4 Tagen, wird er pikiert, um Lufteintritte zu schaffen durch die Sauerstoff in den Käse eindringt. Die Wahl der richtigen Temperatur und Luftfeuchtigkeit während der Reifezeit trägt zur Rindenbildung und zur gewünschten Entwicklung der Edelschimmel bei.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 4-8 °C lagern



## Allergiehinweise

**enthalten:** Milch, Kuhmilchprotein, Laktose, Milchprotein



Fourme d`Ambert AOP, 2,0kg  
Fourme d`Ambert AOP



<b>Artikelnummer</b> 17210	<b>GTIN-Stück</b>  3 277594 787014	<b>GTIN-Verpackung</b> 93277594787031	<b>eco-ID</b> 258136	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

### Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status.....	Lebensmittel
Region.....	Auvergne
Milchart.....	Kuh
Süßung.....	nicht gesüßt
Rohmilch.....	nein
Wärmebehandlung.....	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse.....	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse.....	nein
Homogenisiert.....	nein
Käsegruppe.....	Halbfester Schnittkäse
Käsegruppe AT.....	Halbweicher Schnittkäse
Käsegruppe CH.....	halbhart
Fett i. Tr. ....	mindestens 50 %
mindestens.....	ja
Produzent.....	Société Laitière de Laqueulle
Fettgehaltsstufe.....	Rahmstufe
Fettgehaltsstufe AT.....	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe CH.....	Vollfettstufe
Art der Reifung.....	rindengereift
Reifezeit Text.....	mind. 28 Tage
Labart.....	Kälberlab
Salz.....	1 %
Salzart.....	Meersalz
Rinde verzehrbar.....	ja
Rinde.....	ohne Rinde
Käseform.....	Ganzer Laib
Reifezeit Einheit.....	28 Tag(e)

Grund für Version..... Artikelnummer

### Qualität

Bio-Erzeugnis.....	ja
Staatliche Siegel.....	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos.....	Französische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle.....	FR-BIO-01
Weitere Qualitätskriterien und Labels.....	geschützte Ursprungsbezeichnung

### weitere Bezeichnungen

Aussprache..... form dambär



### Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis.....	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts.....	Halbfester Schnittkäse
Inverkehrbringer.....	Vallée Verte GmbH, Freiburger Straße 2a, D-77694 Kehl



Fourme d`Ambert AOP, 2,0kg  
Fourme d`Ambert AOP



<b>Artikelnummer</b> 17210	<b>GTIN-Stück</b>  3 277594 787014	<b>GTIN-Verpackung</b> 93277594787031	<b>eco-ID</b> 258136	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

### Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1422 kJ / 343 kcal
Fett	29 g
davon gesättigte Fettsäuren	20 g
Kohlenhydrate	0,5 g
davon Zucker	0,5 g
Eiweiß	20 g
Salz	2,7 g

### Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Stück
Verpackungsmaterial	Alu

### Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	mildes Blauschimmelaroma, ausgewogen, Anis, Butternoten, angenehme Glycerinsüße, salzig
Geruch	typische Reifekellernoten, nach Blauschimmel
Konsistenz	glatt und schmelzend mit wahrnehmbaren Schimmeladern