

Fourme d' Ambert

Frankrijk - Auvergne

Nootachtig



Dit is een blauwader kaas, gemaakt van ongepasteuriseerde en gepast. koemelk, na de stremming wordt de wrongel niet geperst. Hierdoor ontstaan luchtbellens in de kaas. Na een rijping van minimaal 28 dagen en het doorspiezen met roestvrijstalen pennen ontstaat de blauwschimmel, welke als poedervorm aan de wrongel al was toegevoegd. De smaak valt te omschrijven als nootachtig met nuances van hooi. Heeft in 1972 zijn A.O.C. gekregen.

