

Fourme Ambert

Aus der Auvergne stammt der Fourme d'Ambert, eine alte französische Sorte Edelschimmelkäse. Schon im 9. Jahrhundert wurde Fourme d'Ambert hergestellt. Seinen charakteristischen Edelschimmel verdankt der Fourme d'Ambert dem Impfen mit einer Blauschimmelkultur mittels langer Nadeln. Zwei bis fünf Monate lang reift der Fourme d'Ambert, bis er sein nussig-fruchtiges Aroma entfaltet. Junger Fourme d'Ambert ist besonders cremig.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Allergene

Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Ja
---	----

Sonstige Angaben

Herkunft	Frankreich
----------	------------

Eigenschaft	pasteurisiert
-------------	---------------

Tier	Kuh
------	-----

Fettgehalt in der Trockenmasse	50,00%
--------------------------------	--------

Enthält Alkohol	Nein
-----------------	------

Lagertemperatur	0-4°C
-----------------	-------

Zutaten

MILCH, Salz, Kulturen, Lab, Penicillium roqueforti

Inverkehrbringer

Fromi GmbH
Otto-Hahn-Str. 5 77694 Kehl-Auenheim Deutschland