

Fourme d`Ambert AOP

Aussprache: form dambär

Warengruppenspezifische Angaben

Land..... Frankreich (FR)
 Käsegruppe..... Halbfester Schnittkäse
 Fettgehaltsstufe..... Rahmstufe
 Fett i. Tr..... 50 %
 Reifezeit Text..... mind. 28 Tage
 Milchart..... Kuh
 Rohmilch..... nein
 Wärmebehandlung..... pasteurisiert
 Labart..... Kälberlab
 Salzzart..... Meersalz
 Art der Reifung..... rindengereift



Produktspezifische Angaben

Artikelnummer..... 17210
 VPE..... 1 x 2,0kg
 Käseform..... Ganzer Laib
 GTIN (Stück)..... 3277594787014
 GTIN (VPE)..... 93277594787017
 Herkunft..... Frankreich (FR)
 Region..... Auvergne
 Kontrollstelle..... FR-BIO-01 | ECOCERT
 Intrastat-Nr..... 04064090
 Bio-Qualität..... 100% bio, EWG 834/2007 Norm, EU
 Bio-Logo, Französische
 Landwirtschaft, geschützte
 Ursprungsbezeichnung

Nährwertangaben

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

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Milcheiweiß

Zutaten

KuhMILCH*, Meersalz, Milchsäurekulturen, tierisches Lab, Edelschimmelpilzkulturen

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

* = Zutaten aus ökol. Landbau, ** = Zutaten aus biol.dynamischem Anbau, *** = aus anerkannt ökologischer Aquakultur, **** = aus Wildfang

Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren. Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack

mildes Blauschimmelaroma, ausgewogen, Anis, Butternoten, angenehme Glycerinsüße, salzig

Aussehen außen

trockene, elfenbeinfarbene Rinde mit weißen, gelben, schwarzen und blau-grauen Schimmelflecken

Aussehen innen

elfenbeinfarbener Teig mit gleichmäßigen Blauschimmeleinschlüssen

Geruch

typische Reifekellernoten, nach Blauschimmel

Konsistenz

glatt und schmelzend mit wahrnehmbaren Schimmeladern

Fourme d`Ambert AOP

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.

Besonderheiten

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.

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.

Rezeptvorschlag

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 Küchengarb 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.