

Fourme de Montbrison



Der Fourme de Montbrison, der an seiner orangefarbenen Rinde zu erkennen ist, wird aus der Milch der Kühe des Haut- Forez hergestellt und soll schon zur Zeit der Arverner, lange vor der Eroberung durch Cäsar, entstanden sein. Seitdem hat dieser Käse die Jahrhunderte überdauert und ist weiterhin in seiner Ursprungsregion Forez beheimatet, dort, wo die Sommer heiß und die Winter streng sind und das raue Klima ein besonders saftiges und vielfältiges Gras hervorbringt. Dieser bemerkenswert elegante Blauschimmelkäse hat die Besonderheit, dass er in der Masse gesalzen wird und mindestens sechs Tage lang auf Nadelholzbrettern abtropft. Der Fourme de Montbrison wird das ganze Jahr über angeboten, ist aber in den letzten Frühlings- und Herbsttagen besonders aromatisch. Er hat einen bemerkenswerten Schmelz und eignet sich hervorragend zum Kochen.



KÄSE
AUS
KUHMITLICH



VERLEIHUNG DES AOP-SIEGELS
1972

ECKDATEN

63

Milchproduzenten

4

Bauernhofproduzenten

3

Herstellungsbetriebe

668

Vermarktete Tonnen im Jahr 2020

SITE WEB DE L'APPELLATION :

www.fourme-de-montbrison.fr



Käse richtig schneiden



Der Fourme de Montbrison kann halbiert, in Viertel oder Achtel zerteilt werden. Er sollte nicht in Scheiben geschnitten werden.

Der Fourme de Montbrison kann in Würfelform, gerieben oder als Raclette-Käse verzehrt werden. , Besonders empfiehlt sich der „Schnitt nach Forézienne-Art“, bei dem man den Daumen gegen den Fourme de Montbrison drückt und in einer runden Bewegung schneidet.



Brote

Der Fourme de Montbrison passt sehr gut zu Landbrot oder Roggenbrot.



Wohlschmeckend

Zum Fourme de Montbrison harmonisch passen: g.U.-Wein Côtes du Forez, ein g.g. Pays d'Urfé (trocken und fruchtig), ein g.g. gebrautes Bier aus dem Forez (blau-bernsteinfarben).



Aussehen

Trockene, orangestichige Rinde mit zarter Schimmelbildung. Cremefarbener Teig mit blau-grüner Schimmelmarmorierung.



Textur

Geschmeidig und cremig.



Geruch

Er duftet nach Keller und verströmt Aromen von Unterholz. Leichter Geschmack nach Haselnuss.



Geschmack

Das Produkt ist eher fest und schmelzend im Mund. Der Blauschimmelcharakter verbindet sich mit zarten, aromatischen Noten: Es handelt sich um einen milden, jedoch charaktervollen Käse. Es

gibt den „Fourme de Montbrison laitière“ (Fourme de Montbrison aus pasteurisierter Milch, aus Rohmilch oder Bio-Rohmilch), den „Fourme de Montbrison artisanale“ (Fourme de Montbrison aus Rohmilch oder Bio-Rohmilch) und den „Fourme de Montbrison fermière“ (dessen Milch von einer einzigen Herde stammt). Viele Herstellungsarten für eine große Geschmacksvielfalt!