

FICHE DU FROMAGE

Fourme d'Amber

Fourme d'Amber



Localisation : France - Auvergne et département de la Loire
Age : Affinage de 28 à 50 jours

Poids et forme : Ronde de 2 à 2,5 kg
Lait : Vache
Classification : Pâte persillée
Producteur : Divers

Membre de la famille des fromages à pâte persillée, la Fourme d'Amber est produite en Auvergne, entre 600 et 1 600 m d'altitude, sur la zone de montagne du Puy-de-Dôme, 5 cantons du Cantal et 8 communes de la Loire. La richesse et la biodiversité de ce terroir lui confèrent son parfum subtil et délicat. Reconnue AOC* depuis 1972, la Fourme d'Amber possède désormais l'AOP**. Elle est fabriquée à partir du lait de vaches nourries à base d'herbe provenant exclusivement de la zone d'appellation.

La Fourme d'Amber se présente debout dans son costume léger gris bleuté semblable à la pierre. Cet habit protecteur se révèle souple au toucher et dégage la douce odeur subtile des sous-bois. Pouvons-nous à cet instant même nous attendre à ce que la découpe de la Fourme d'Amber révèle ce cœur si tendre, cette pâte ivoire brillante à la texture souple et onctueuse, long aboutissement de l'alchimie qui s'est déroulée en son sein durant l'affinage, entre le bleu et le blanc ? Cet équilibre se libère naturellement en bouche sur des notes parfumées, des arômes délicats, un goût doux tout en rondeur qui en font le plus doux des fromages bleus.