

Fourme d'ambert

Blauw geaderd

Herkomst : Frankrijk

Melksoort : koe

Gewicht : 2.2kg



Een traditionele kaas die reeds afstamt uit de oude Romeinse periode

"De zachtste onder de blauwschimmels" zo noemt men deze a.o.c kaas uit de bergen en bossen van de Auvergne. Gerijpt in de kelders .

Hij is makkelijk herkenbaar aan zijn leuke cilindervorm en zijn natuurkorst, doorprikt met blauwschimmel.

Is een bijzonder lekkere dessertkaas, maar is ook geschikt als vulling voor flensjes, op pizza's, in quiches en boerensalades.

Deze blauwschimmel smaakt het lekkerste met een rode wijn zoals een Côte d'Auvergne of een zoete, witte wijn zoals een Saussignac.