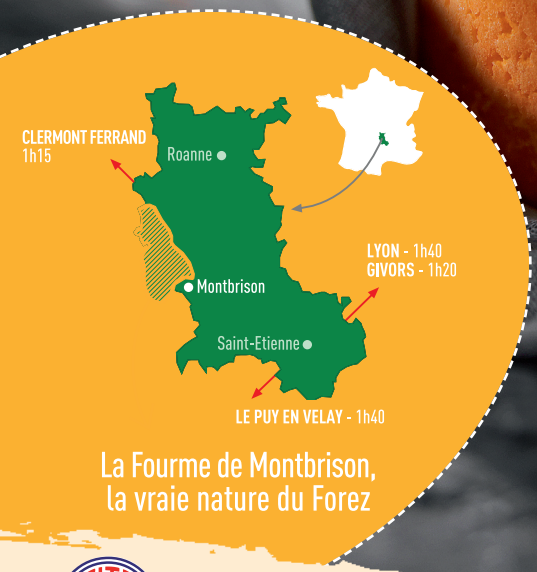
FOURME DE MONTBRISON
A.O.P
MONTS DU FOREZ

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

Fourme de Montbrison AOP



La Fourme de Montbrison,
la vraie nature du Forez

SITE REMARQUABLE DU GOUT
MONTBRISON HAUTES CHAUMES DU FOREZ

La Région Auvergne-Rhône-Alpes

Loire LE DÉPARTEMENT

Loire Forez Agglo

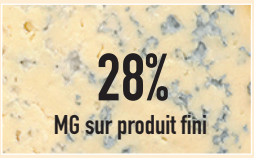
Patrimoine Culturel Immatériel en France

Fourme de Montbrison AOP

Lait de vache

Egouttée sur cheneau

Affinée 32 jours mini



Pâte persillée

AOP depuis 1972

COMMENT DÉCOUPER LE PRODUIT ?

Entière

Demi

Quart

Huitième

SON TERROIR

33 communes dans les Monts du Forez, région située au Nord du Massif Central.

SA FABRICATION

Salée dans la masse et moulée à la main, la fourme de Montbrison est couchée après démoulage sur un chéneau en bois d'épicéa puis tournée d'un quart de tour deux fois par jour pendant 6 jours, ce qui lui confère sa croute orangée et sa pâte jaune. Elle est ensuite placée en cave d'affinage pendant 32 jours minimum.

LA RECONNAÎTRE

Croûte orangée sèche et fleurie. Pâte de couleur crème et marbrée d'un persillage bleu/vert.
Texture souple et onctueuse.
Elle dégage une odeur de cave qui rappelle les sous bois. Léger goût de noisette.

LA CONSOMMER

Apéritif, plateau, cuisine (tartines, sauces, gratins, . . .)

Raclette

Dés

Râpé

Découpe Forézienne

FONDUE À LA FOURME DE MONTBRISON

Creuser la demi-fourme en laissant 1 cm de bord et de fond

Chauffer à feu moyen

Rajouter : 20 cl de crème épaisse ou semi gastronomique

Vin blanc

Saler, Poivrer

Reverser dans la demi-fourme

Bon appétit !

ACCOMPAGNEMENT

A associer avec un vin AOP des Côtes du Forez rouge ou un vin blanc IGP du Pays d'Urfé (sec et fruité), une bière artisanale du Forez (brune ou ambrée) ou encore un pain de campagne ou de seigle.

EXISTE au lait pasteurisé, au lait cru, en bio et en fermier