

# Fourme Ambert

Aus der Auvergne stammt der Fourme dAmbert, eine alte französische Sorte Edelschimmelkäse. Schon im 9. Jahrhundert wurde Fourme dAmbert hergestellt. Seinen charakteristischen Edelschimmel verdankt der Fourme dAmbert dem Impfen mit einer Blauschimmelkultur mittels langer Nadeln. Zwei bis fünf Monate lang reift der Fourme dAmbert, bis er sein nussig-fruchtigs Aroma entfaltet. Junger Fourme dAmbert ist besonders cremig.

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

### Durchschnittliche Nährwerte je 100 g

|                             |          |
|-----------------------------|----------|
| Brennwert kJ                | 1375 kJ  |
| Brennwert kcal              | 331 kcal |
| Fett                        | 27 g     |
| davon gesättigte Fettsäuren | 20 g     |
| Kohlenhydrate               | 1.1 g    |
| davon Zucker                | 0 g      |
| Eiweiß                      | 21 g     |
| Salz                        | 0 g      |

## Allergene

|                                                                    |    |
|--------------------------------------------------------------------|----|
| Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose) | Ja |
|--------------------------------------------------------------------|----|

## Sonstige Angaben

|                                |               |
|--------------------------------|---------------|
| Herkunft                       | Frankreich    |
| Eigenschaft                    | pasteurisiert |
| Tier                           | Kuh           |
| Fettgehalt in der Trockenmasse | 50,00%        |
| Enthält Alkohol                | Nein          |
| Lagertemperatur                | 0-4°C         |

## Zutaten

**MILCH**, Salz, Kulturen, Lab, Penicillium roqueforti

## Inverkehrbringer

Fromi GmbH

Otto-Hahn-Str. 5 77694 Kehl-Auenheim Deutschland