

PAUL DISCHAMP

MAÎTRE AFFINEUR

MAISON FONDÉE EN 1911

FOURME D'AMBERT



ORIGINE & HISTOIRE DU FROMAGE

Ces origines sont très anciennes et laissent à penser que les gaulois en préparaient déjà en *pays Arverne* avant l'arrivée des Romains...

Aujourd'hui, ce fromage est fabriqué quasi exclusivement en laiterie avec du lait de vache recueilli entre *600 et 1600 m d'altitude*, ce qui lui confère une saveur caractéristique de campanule et de bruyère. Sa zone de production se situe dans la Loire, le Puy-de-Dôme et sur 5 cantons du Cantal situés autour de Saint-Flour.

DESCRIPTION PRODUIT

Un fromage au *lait de vache pasteurisé à pâte persillée*, qui se présente sous forme d'un cylindre de *couleur gris bleuté* semblable à la pierre et pèse environ 2kg.

Sa pâte est *blanche à crème*, de *texture souple et fondante*, présentant des ouvertures régulières, un persillage allant de bleu à vert. La Fourme d'Ambert renferme des *arômes rustiques et très parfumés*, nous disons d'elle souvent qu'elle est le plus doux des bleus, elle est réputée pour sa *douceur*, sa *délicatesse*, son *onctuosité* qui lui confère son *raffinement*. Il faut 20L de lait pour faire une fourme, nous l'affinons dans nos caves sur notre site de Saint-Nectaire durant *au moins 28 jours*.



LES + DISCHAMP



> Affinage notre différence

Notre particularité réside dans notre process de fin d'affinage. Une fois les Bleus affinés selon le cahier des charges de l'AOP, ils sont enveloppés dans leur feuille d'aluminium et poursuivent leur affinage durant *2 et 3 semaines*, entre 2° et 4°C, soit *l'affinage à froid*. Ce procédé développe de *l'onctuosité* et *intensifie* le goût.

> Sélection des fromages

Nos *maîtres affineurs* sélectionnent rigoureusement selon les *besoins* des clients les fromages afin qu'ils répondent au mieux à leurs *attentes*.

SUIVEZ NOUS SUR WWW.DISCHAMP.COM



CARACTERISTIQUES PRODUIT



- > Fromage à pâte persillée
- > Ingrédients : Lait pasteurisé de vache (seul allergène) – Présure - Sel – Moisissures – Ferments lactiques et d'affinage
- > Poids = ± 2,2kg - Hauteur = ± 19cm - Diamètre = ± 13cm
- > Croûte : Sèche, fleurie clair à gris avec moisissures jaunes/rouges/bleutées
- > Texture : Fondante et onctueuse
- > Pâte : Blanche à ivoire avec un persillage régulier bleu à vert
- > Goût : Fine et parfumée, goût de lait cuit

VALEURS NUTRITIONNELLES



	Portion de 100g	Portion de 30g
Valeur énergétique	340 Kcal / 1410 KJ	102 Kcal / 423 KJ
Protéines	20.0	6
Glucides	2	0.6
dont sucres	<0.5	<0.15
Graisses	28.0	8.4
dont AG saturés	19.0	5.7
Sel	2.5	0.75

CONDITIONNEMENT



	Entier
Température à réception	6°C +/- 2°C
DLUO mini à réception	25 jours
Matériau emballage	Feuille d'aluminium
Matériau suremballage	Caisse carton
Traçabilité	Code à 9 caractères
Conditionnement	Colis 4 unités
Dimensions colis	28 x 28 x 22 cm
Code de vente EAN13	3151820431011
Palettisation	12 colis par couche 6 couches par palette



A ACCORDER AVEC ...



Consommation :

- Plus insolite, l'accord avec une bière Ale blonde artisanale, goûteuse et rafraîchissante, séduira tous les amateurs de dégustations fromages et bières.

Les arômes houblonnés et fruités de la bière, ainsi que son amertume, complètent les saveurs de la fourme d'Ambert pour une découverte riche et harmonieuse.

+ CONSO

- Label AOP = Label de confiance
- Parfaite pour les non initiés : intensité relativement maîtrisée

+ DISTRIBUTEUR

- Capacité à faire des portions LS, barquette plastique