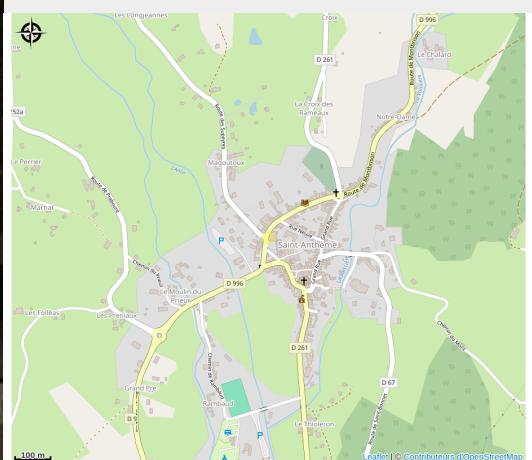


La fourme

PNR Livradois-Forez



Crédit : Fourme d'Ambert (Antoine DE BOISMENU)



La fourme est un fromage au lait de vache dont la pâte est finement persillée.

Infos pratiques

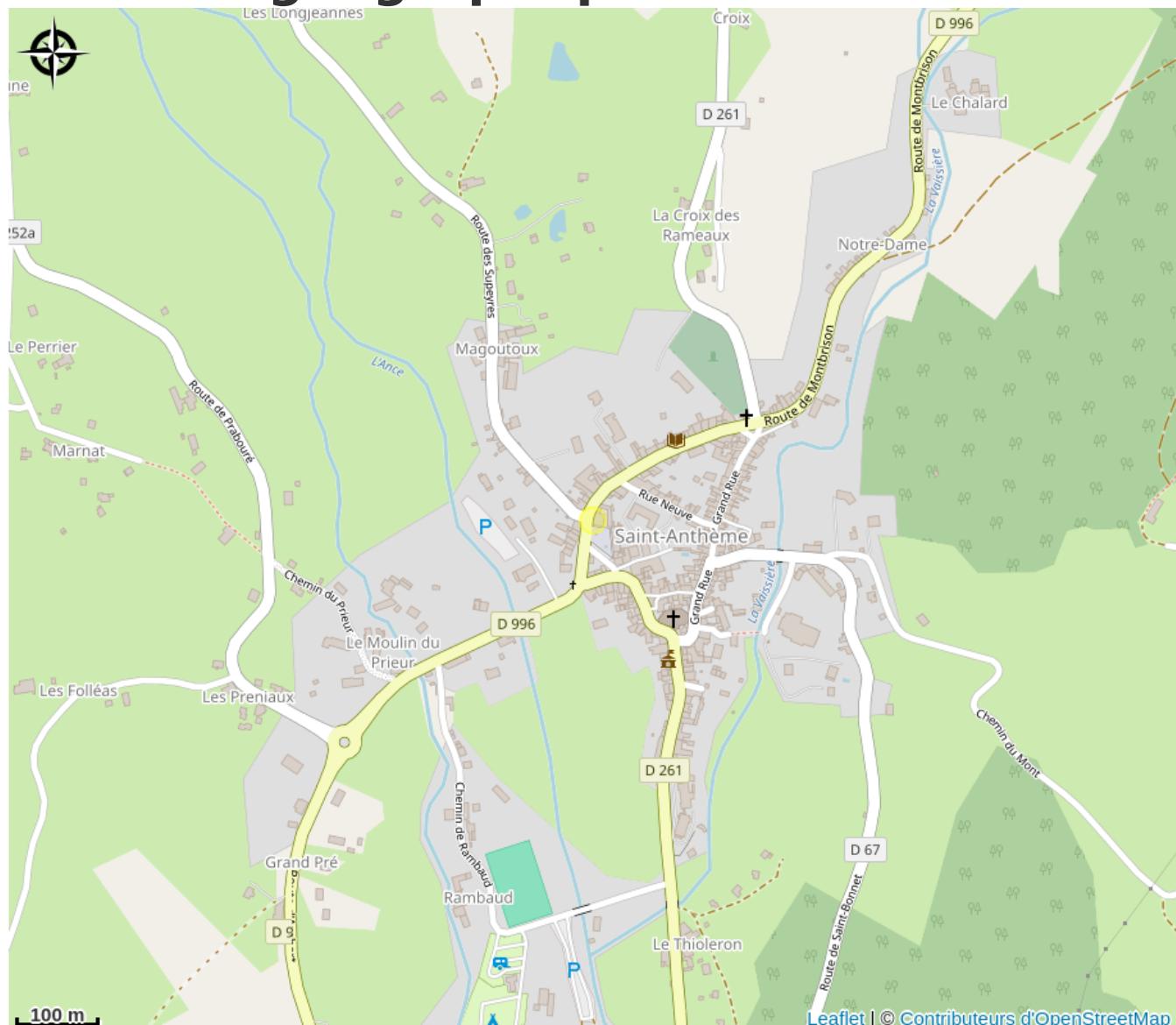
Catégorie : Producteurs

Description

Elle tient son nom de la forme du récipient qui sert à contenir le caillé. Autrefois, elle était exclusivement fermière et réalisée dans les jasseries, en estive (de mai à octobre), à plus de 1000 m d'altitude. Sa présence est attestée depuis le 11e siècle.

La fourme d'Ambert et de Montbrison ont reçu ensemble l'Appellation d'Origine Contrôlée en 1972. En 2002, deux décrets octroient une AOC à chaque fourme. Depuis, elles sont également devenues Appellation d'Origine Protégée, au niveau européen. Aujourd'hui, seuls quelques paysans pratiquent encore l'estive et la fabrication de la fourme en montagne.

Situation géographique



Toutes les informations pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Toute l'année : ouvert tous les jours.

Services:

Camping-cars autorisés

Fiche mise à jour par Maison du Tourisme du Livradois-Forez le 02/03/2022

Contact

63660 Saint-Anthème