

MOULE À FOURME D'AMBERT

FICHE N° 8760

PRÉSERVER
SAUVEGARDER
VALORISER

Période de fabrication : -

Fabricant : fabricant non renseigné

Domaines : Biologie

Sous-domaines : Microbiologie

Organisme : Institut National de la Recherche Agronomique

Ville : Aurillac

Modèle :

Matériaux :

Description

Le moule à Fourme d'Ambert est un récipient de forme cylindrique perforé et ouvert aux extrémités.

Utilisation

La Fourme d'Ambert est un fromage au lait de vache à pâte persillée. Le lait est tout d'abord chauffé puis emprésuré, ce qui conduit à la formation du caillé. Celui-ci est tranché en petits cubes, brassé puis mis en moule.



Pour nous citer :

Base de la Mission nationale de sauvegarde et de valorisation du patrimoine scientifique et technique contemporain, PATSTEC, Moule à Fourme d'Ambert (fabricant non renseigné), <https://www.patstec.fr/ressources/objets/detail?id=13622>, consulté le 2026-07-26