



Fabrication

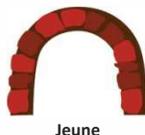
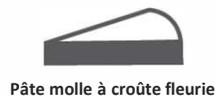
Le camembert au Calvados est issu des meilleurs terroirs de Normandie. Par brossage, on lui enlève sa croûte fleurie. Il est ensuite immergé dans un bain de Calvados puis passé dans de la chapelure afin de conserver le Calvados imbibé.

Fabriqué par nos soins, le camembert au Calvados apportera sur votre plateau le mariage de deux grandes spécialités Normandes, en un seul produit.

Histoire...

Chaque région aime à développer ses particularités, notamment en travaillant les fromages avec d'autres produits régionaux.

La tradition est ainsi entretenue avec ce Camembert affiné au Calvados, pur produit des bocages normands.



Haute et Basse
Normandie