



## Herstellung

Am Anfang ist der Camambert Calvados ein Camembert aus der ormandie. Der Käse wird abgebürstet, bis er keine weisse Rinde mehr besitzt.

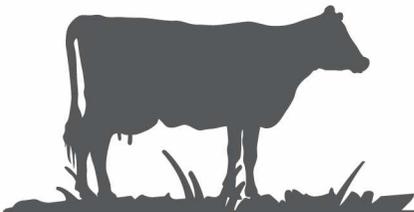
Dann wird er im Calvados gebadet und danach in Semmelbrösel gewendet, damit bleibt der aufgesaugte Calvados im Käseteig.

Der Camembert mit Calvados ist die Verbindung von zwei regionalen Produkten in einem einzelnen Käse.

## Geschichte...

Jede Gegend entwickelt gerne ihre Besonderheiten durch die Verarbeitung des Käses mit anderen regionalen Produkten.

Die Tradition bleibt mit diesem Camembert erhalten, der ein reines Produkt der normanischen Landschaft ist, so wie der Calvados, der zur Verfeinerung verwendet wird.



Weichkäse mit  
weisser Schimmelrinde



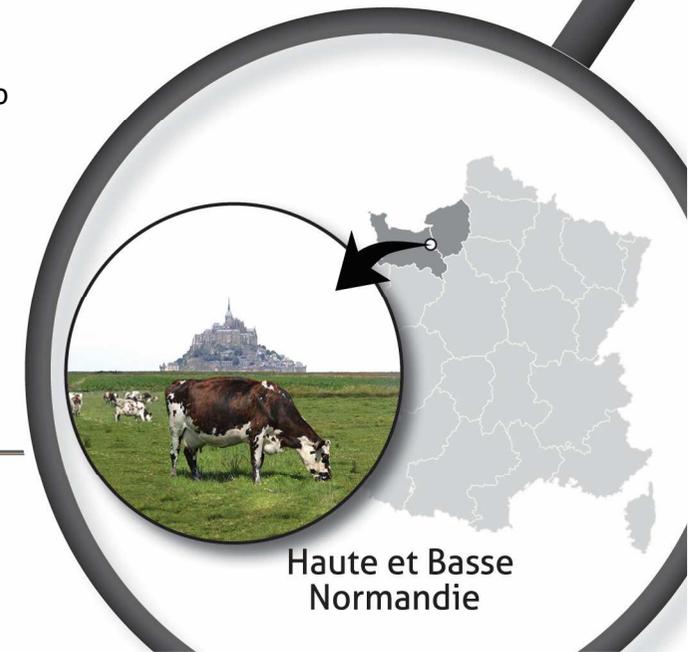
Jung



160g/250g/900g



Volnay  
Fronsac



Haute et Basse  
Normandie