

## Fabrication

Le camembert au bleu est avant tout un camembert de petit format. A peine a-t-il atteint 10 jours d'affinage qu'a lieu la transformation.

Le camembert est coupé en deux dans le sens de la hauteur, puis enduit d'un savant mélange, jalousement tenu secret, à base de Bleu d'Auvergne, avant d'être refermé, et dégusté.

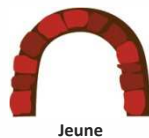
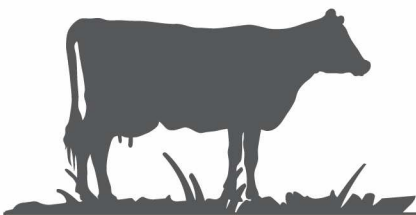
Fabriqué par nos soins, le camembert au Bleu d'Auvergne apportera à votre table le mariage réussi de deux grandes spécialités fromagères françaises, en un seul produit.



## Histoire...

C'est après de nombreux essais que nous avons enfin trouvé cette recette si savoureuse du Camembert au bleu d'Auvergne.

Il fallait y penser, allier un camembert de petite taille avec un fromage puissant, c'est osé !



Haute et Basse  
Normandie