



Herstellung

Der Camembert de Normandie gehört zur Familie der Weichkäse mit Schimmelrinde. Er wird mit Rohmilch hergestellt, die von normannischen Rassekühen stammt. Diese weiden mehr als sechs Monate pro Jahr in dem vom AOP-Pflichtenheft definierten geographischen Gebiet.

Er wird mit einer leicht geteilten, geronnenen Milch hergestellt. Das Formen erfolgt manuell und in fünf aufeinander folgenden Schichten mit dem Schöpflöffel – mit Ruhezeiten zwischen jeder Schicht – und dann das Abtropfen.

Seine feine und weisse Schimmelrinde kann mit kleinen braunen Flecken bestreut sein, je nach Reifezeit. Nach zwei Wochen Reifung wird der Camembert de Normandie in sein Papier und in seine Schachtel verpackt - wie es das Pflichtenheft vorschreibt – so, das der Käse richtig atmen kann. Während der Reifung gewinnt er an Cremigkeit und Aroma.

Geschichte...

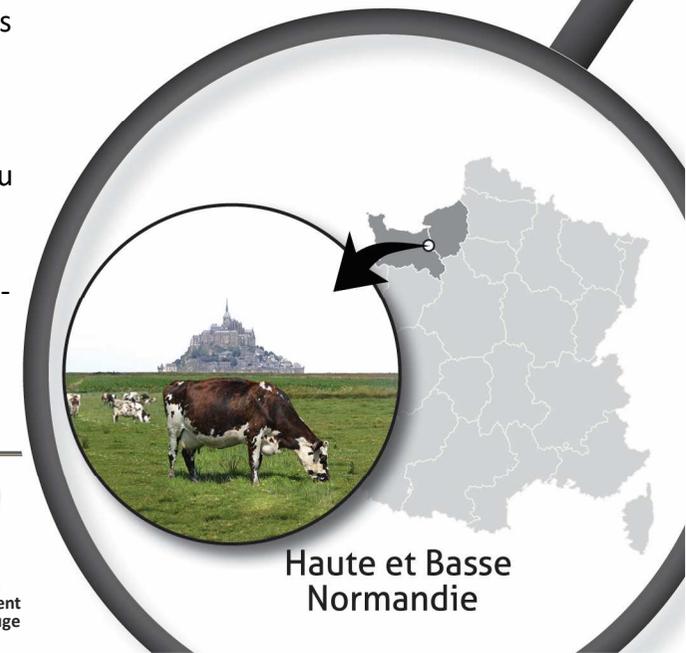
Heutzutage ist der Camembert de Normandie der beste Botschafter des französischen Terroirs.

Das Dorf Camembert, das etwa dreissig Kilometer im Süden von Lisieux im Departement „Orne“ liegt, gab dem Käse seinen Namen. Der Legende nach wäre der Camembert de Normandie am Ende des 18. Jahrhunderts im Süden des Pays d'Auge geboren. Er wäre das Ergebnis der Arbeit des Priester Bonvoust, widerständiger Priester aus Brie, und von Marie Harel, die ihn während der Revolution in ihrem Bauernhof versteckte.

Es wird heute behauptet, dass seine Nachfolger dazu beitrugen, einen neuen Käse im Laufe des 19. Jahrhunderts zu entwickeln, und zwar den Käse, den wir kennen.



Mehr als hundert Jahre später bekommt der Camembert de Normandie das AOP-Siegel, Garantie für den Respekt des Terroirs und der Tradition.



Haute et Basse Normandie