



Fabrication

Le camembert de Normandie appartient à la famille des fromages à pâte molle et à croûte fleurie. Fabriqué à partir d'un lait cru, produit par des vaches de race Normande qui pâturent plus de 6 mois dans l'année dans l'aire géographique définie par le cahier des charges AOP.

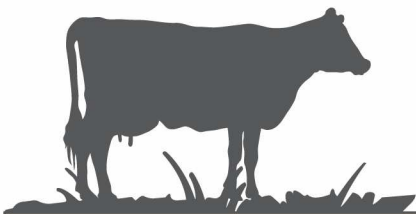
Il est fabriqué à partir d'un caillé faiblement divisé, moulé à la louche en cinq couches successives (avec un temps de repos entre chaque couche) et égoutté.

Sa croûte fleurie et fine de couleur blanche peut être parsemée de petites tâches brunes selon le temps d'affinage. Après 15 jours d'affinage, le Camembert de Normandie est emballé dans son papier et sa boîte (comme l'exige le cahier des charges AOP) afin de le laisser respirer. Au cours de l'affinage, le camembert de Normandie gagne en onctuosité et en puissance aromatique.

Histoire...

Le camembert de Normandie tire son nom du village de Camembert, situé à une trentaine de kilomètres au sud de Lisieux, dans le département de l'Orne (61). Selon la légende, le camembert aurait vu le jour à la fin du XVIII^{ème} siècle dans le sud du pays d'Auge. Il serait le fruit de l'abbé Bonvoust, prêtre réfractaire originaire de la Brie et Marie Harel qui le cachait dans sa ferme pendant la Révolution.

Cependant on affirme aujourd'hui que ses descendants ont contribué au développement d'un nouveau fromage au cours du XIX^{ème} siècle. Plus d'un siècle plus tard, le Camembert de Normandie est labélisé AOP, garantissant le respect du terroir et de la tradition.



Aujourd'hui le Camembert de Normandie est le plus bel ambassadeur du terroir Français à l'étranger.



Pâte molle à croûte fleurie



Jeune à demi affiné



250g



Moulin-à-vent
Saumur rouge



Haute et Basse
Normandie