



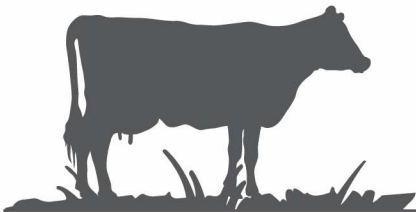
Herstellung

Unser Domaine de la Pierrette gehört zur Familie der Camembert. Die für seine Herstellung verwendete Rohmilch kommt ausschliesslich von Kühen der Rasse Normande, die über 6 Monate lang auf den Weiden grasen. Er wird von einer Dickmilch produziert, die leicht zerkleinert wird, dann mit einem Schöpflöffel durch 5 aufeinanderfolgende Schichten - mit etwas Ruhezeit zwischen jeder Schicht - aus der Form gebracht und schliesslich abgetropft.

Seine feine weisse Edelschimmelrinde kann auch mit kleinen braunen Flecken bedeckt sein, je nach Reifezeit. Nach zwei Wochen Reifung wird der Domaine de la Pierrette in Papier und in einer Schachtel ohne Deckel verpackt, so dass er weiter richtig atmen kann. Im Laufe der Verfeinerung gewinnt der Domaine de la Pierrette an Cremigkeit und Aroma.

Geschichte...

Der Name Camembert kommt ursprünglich aus dem gleichnamigen Dorf, das etwa 30 Kilometer südlich von Lisieux, Département Orne, liegt. Nach der Legende wäre der Camembert zum ersten Mal am Ende des 18. Jahrhunderts im Süden des Pays d'Auge produziert worden. Er wäre das Ergebnis der Zusammenarbeit des Priesters Bonvoust, widerständiger Priester aus der Brie, und Marie Harel, die ihn während der Revolution in ihrem Keller versteckte. Es wird heutzutage jedoch behauptet, dass seine Nachkommen dazu beigetragen, einen neuen Käse im Laufe des 19. Jahrhunderts zu entwickeln.



20%



Weichkäse mit
weisser Schimmelrinde



Jung



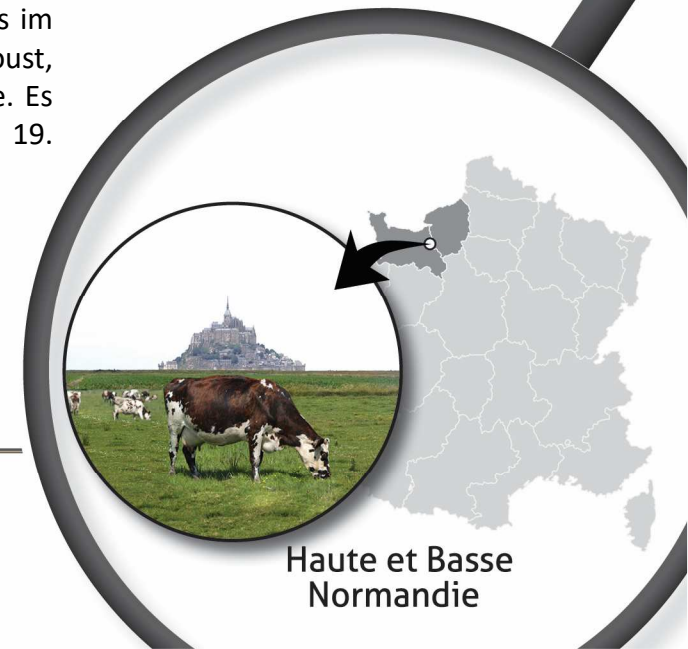
Halbreif



800 g



Pouillac
Pommerol



Haute et Basse
Normandie