



Fabrication

Le Domaine de la Pierrette appartient à la famille des Camemberts. Fabriqué à partir d'un lait cru, produit par des vaches de race Normande qui pâturent plus de 6 mois.

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 taches brunes selon le temps d'affinage. Après 15 jours d'affinage, le Domaine de la Pierrette est emballé dans son papier et sa boîte afin de le laisser respirer. Au cours de l'affinage, le Domaine de la Pierrette gagne en onctuosité et en puissance aromatique.

Histoire...

Le Camembert 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.

