

# Camembert de Normandie



Der Legende zufolge war es Marie Harel, die während der Französischen Revolution im kleinen Dorf Camembert im Département Orne den inzwischen bekanntesten aller französischen Käse entwickelte. Der aus teilentrahmter Rohmilch hergestellte Weichkäse hat eine weiße, manchmal rot pigmentierte Edelschimmelrinde. Er wird mit dem Schöpflöffel in fünf Schritten im Abstand von je 40 Minuten in die Form gefüllt. Er ist durchgereift und zeigt ein klares Bouquet von Milch und Unterholz.



KÄSE  
AUS  
KUHMITLICH



VERLEIHUNG DES AOP-SIEGELS  
1983

## ECKDATEN

**461**

Milchproduzenten

**4**

Bauernhofproduzenten

**13**

Herstellungsbetriebe

**6070**

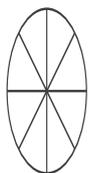
Vermarktete Tonnen im Jahr 2020

SITE WEB DE L'APPELLATION :

[www.routedesfromagesdenormandie.fr](http://www.routedesfromagesdenormandie.fr)



## Käse richtig schneiden



Von der Mitte des Käses nach außen in Stücke schneiden.



## Brote

Brioche-Brot, Landbrot, Brot mit kandierten Äpfeln und Walnussplittern, Baguette Tradition.



## Wo

Der Mis  
In Maß

Weiß  
Rotwe  
Chino  
Gevre  
Spirit  
Cham  
ale



Aussehen



Textur



Geruch



Geschmack

Form: gerader Rand, flache  
parallele Flächen, scharfe  
Kanten  
Rinde: leicht wellig, weiße,  
zarte Schimmelschicht,  
leichte rote  
Pigmentierung, dünne  
Rinde

Teig mit kleinen Löchern  
(„Öffnung“), im reiferen  
Bereich gelb bis  
cremefarben, weiche, nicht  
klebrige, nicht laufende,  
cremig-sämige und  
zartschmelzende Masse

Je nach Hersteller  
schmeckt man Noten von  
Milch und Stall.

Ehrlich und ausgewogen,  
milchig (Butter, Sahne),  
Stall/Streu, kräftig  
durchgereift, Unterholz  
(Pilze), leicht salzig,  
fruchtig, tierische Aromen.