

# 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  
KUHMITTEL



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.



## Wohlschmeckend

Der Missbrauch von Alkohol gefährdet die In Maßen zu genießen.

Weißwein: Sauternes, Chardonnay  
Rotweine: Château Neuf du Pape, Chinon, Beaujolais, Saint-Estèphe, Gevrey-Chambertin, Gigondas  
Spirituosen: Cidre Pays d'Auge AOC, Champagne, Pommeau de Normandie



## Aussehen

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



## Textur

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



## Geruch

Je nach Hersteller schmeckt man Noten von Milch und Stall.



## Geschmack

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