Camembert de Normandie



La légende attribue à Marie Harel la mise au point de celui qui allait devenir le plus célèbre des fromages français, dans le petit village de Camembert dans l'Orne, sous la Révolution française. Fabriqué à partir de lait cru partiellement écrémé, le Camembert de Normandie est un fromage à pâte molle et à croûte fleurie, blanche parfois pigmentée de rouge. Il est moulé à la louche en cinq passages successifs, espacés de 40 minutes. Fait «à cœur», il révèle un bouquet franc de lait et de sous-bois.

FROMAGE AU LAIT DE VACHE

ANNÉE DE LABELLISATION 1983



CHIFFRES CLÉS

461
Producteurs de lait

4
Producteurs fermiers

13
Ateliers de fabrication

6070
Tonnes commercialisées en 2020

SITE WEB DE L'APPELLATION :
www.routedesfromagesdenormandie.fr

SITE WEB LAIT CRU :
www.fromagesaulaitcru.fr

LAIT CRU

Découpe



Découpe du centre du fromage vers le bord extérieur, en part.

Pains

Pain Brioché, Pain de Campagne, Pain aux pommes confites et éclats de noix, baguette Tradition.

Accords gourman

L'abus d'alcool est dangereux pour la sant
À consommer avec modération.

Vins blancs : Sauternes, Chardon
Vins rouges : Château Neuf du Pa
Chinon, Beaujolais, Saint-Estèphe
Gevrey-Chambertin, Gigondas
Spiritueux : Cidre Pays d'Auge AC
Champagne, Pommeau de Norm
Wheat ale

Vue

Forme : talons droits, faces planes et parallèles, arrêtes nettes
Croûte : légèrement vallonée, moisissure blanche et fine, légère pigmentation rouge, croûte fine

Texture

Présence de petits trous (« ouverture »), couleur jaune crème dans la partie affinée, pâte souple, non collante, non coulante, crémeuse, onctueuse et fondante

Nez

On peut retrouvé des notes lactés ou des notes d'étables selon les fabricants.

Goût

Franc et équilibré, lacté (beurre, crème), étable / litière, puissant affiné à cœur, sous-bois (champignon), légèrement salé, fruité, animal.