

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 moulu 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



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 gourmands

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

Vins blancs : Sauternes, Chardonnay
Vins rouges : Château Neuf du Paillet, Chinon, Beaujolais, Saint-Estèphe, Gevrey-Chambertin, Gigondas
Spiritueux : Cidre Pays d'Auge AOC, Champagne, Pommeau de Normandie, 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 retrouver des notes lactés ou des notes d'étables selon les fabricants.



Goût

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