

Camembert de Normandie



AOP depuis 1983



Zone de production

Famille technologique : pâte molle à croûte fleurie

Type : fromage au lait de vache

Astuces de découpe :



Description

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.

Que boire avec ? Un cidre AOC de Normandie, un vin blanc d'Alsace ou un Champagne brut.

Format : 11 cm de diamètre, 3 cm d'épaisseur

Poids : 250g minimum

Points marquants du mode de production

Caractéristiques organoleptiques :

Œil : fine croûte duveteuse striée et bosselée, parfois pigmentée de rouge orangé lorsque le fromage est longuement affiné. Pâte de couleur jaune crème et brillante sous croûte alors que son cœur peut être blanc et crayeux s'il n'est pas fait à point. Cette pâte présente des petits trous de fermentation.

Texture : bien souple, crémeuse sous croûte et plus ferme à cœur.

Nez : jeune, la croûte donne des notes de champignon de Paris, de sous-bois, puis l'odeur devient puissante et rustique avec le temps, rappelant l'étable. La pâte a un arôme marqué de lait cru.

Goût : légèrement salé, son goût de lait cru est suivi de notes de sous-bois et animales qui persistent en donnant une sensation chaleureuse.

Site internet : www.fromage-normandie.com