



Camembert de Calvados	
150 g-Packung	
Herkunftsland	Frankreich
Region	Normandie, Gemeinde Livarot
Marke	Fromagerie Graindorge
Produktart	Weichkäse
Gewicht	150g
Tierart	Kuh
Milchbehandlung	Rohmilch
Artikelnummer	4806



Aussprache

Kamohmbär de kalwadoss

Die Region Calvados, im Herzen der Normandie, ist die Heimat des "Camembert Calvados", einem der bekanntesten Weichkäse Frankreichs. Hergestellt wird er auf traditionelle Art und Weise mit Rohmilch. Seine blühende Rinde verströmt einen Duft nach frischen Champignons und Äpfeln, und mit zunehmender Reifung entfaltet er sein volles Aroma – von milchig frisch und quarkig bis hin zu vollmundig aromatisch.

Suchen Sie einen Händler in Ihrer Nähe und erleben Sie selbst die einzigartige Kombination aus traditioneller Handwerkskunst und unvergleichlichem Aroma. Lassen Sie sich von der Vielfalt unserer Empfehlungen inspirieren und tauchen Sie ein in die Welt der feinen französischen Käsekultur – ein Genusslebnis, das Sie nicht verpassen sollten!

Unsere Empfehlung

Köstlich pur oder begleitet von knusprigem Baguette, präsentiert sich dieser Käse als delikates Dessert für Feinschmecker. Als ideale Begleiter empfehlen sich Champagner, Beaujolais, Muscadet oder Chablis, um das Genusslebnis zu vervollkommen.

Marken- & Gütesiegel

