



Camembert de Normandie - AOP

Herkunftsland	Frankreich
Region	Normandie, Gemeinde Livarot
Marke	Fromagerie Graindorge
Produktart	Weichkäse
Gütesiegel	AOP – Appellation d'Origine Protégée
Gewicht	250 g
Tierart	Kuh
Milchbehandlung	Rohmilch
Artikelnummer	4802



Aussprache

Kamohmbär de Normandi

Der berühmte Camembert, der Legende nach von Marie Harel im Jahr 1791 in der Region Camembert in der Normandie erfunden, wird bis heute nach höchsten Standards in der traditionsreichen Käserei E. Graindorge hergestellt. Dieser ursprungsgeschützte Camembert entsteht traditionell aus Rohmilch und wird sorgfältig von Hand geschöpft. Die weiß- bis elfenbeinfarbige Weißschimmelrinde verleiht dem leicht salzigen und mittelwürzigen Weichkäse einen edlen Charakter. Bei perfekter Reifung entwickelt der herkunftsgeschützte Camembert de Normandie eine wunderbar cremige Textur mit einer feinen Duftnote von frischen Champignons. Ein lebendiger Weichkäse mit wunderbar nussigen und leicht scharfen Aromen. Die optimale Reife hängt von persönlichen Vorlieben ab. Einige bevorzugen einen jüngeren, mildereren Camembert, während andere die komplexe und kräftige Aromatik eines vollständig gereiften Käses schätzen.

Der Camembert de Normandie erhielt das AOP-Siegel (Appellation d'Origine Protégée) im Jahr 1983. Die AOP-Kennzeichnung für den Camembert de Normandie ist ein Symbol für Qualität, Authentizität und traditionelle Handwerkskunst, das sowohl den Erzeugern als auch den Verbrauchern zugutekommt. Sie sorgt dafür, dass der Camembert de Normandie nicht nur ein Käse, sondern ein Stück lebendiges kulturelles Erbe ist.

Unsere Empfehlung

Genießen Sie diesen Camembert auf einer exquisiten Käseplatte, umgeben von anderen Weichkäsen. Er harmonisiert wunderbar mit verschiedenen Obstsorten und schmeckt sowohl pur, auf Brot oder als Bestandteil von überbackenen Gerichten. Als Begleiter empfehlen wir einen Cidre Doux oder einen Calvados, um das Geschmackserlebnis zu komplettieren.

Marken- & Gütesiegel



Marken- & Gütesiegel

