

LES PRODUITS LAITIERS

Le Camembert De Normandie

Présentation du produit

Le Camembert de Normandie est un fromage au lait de vache, de forme ronde, à pâte molle. Il est aujourd'hui fabriqué comme autrefois, avec du lait cru et moulé à la louche. Il faut environ 2,2 litres de lait pour fabriquer un Camembert de Normandie et au moins 35 jours d'affinage pour qu'il soit fait à cœur. Une fine couche blanche de champignon microscopique, que l'on appelle la fleur, recouvre alors le fromage. On dit qu'il a la croûte « fleurie ». Le goût du camembert est doux et lacté lorsqu'il est jeune, et plus prononcé lorsqu'il est bien affiné.

Histoire

Le camembert est inventé pendant la Révolution française, vers 1791, par une fermière normande, Marie Harel. Habitante du village de Camembert, elle héberge un prêtre qui lui donne des conseils pour améliorer sa fabrication de fromage. Le camembert est né !



Nutrition

Le Camembert de Normandie contient environ 22 % de matières grasses, 21 % de protéines (qui bâtissent le corps) et 3 % de minéraux (du calcium, du sodium, du fer et des vitamines). C'est un aliment sain et nutritif, idéal pour bien grandir ! Tu peux manger ce fromage cru, en salade ou en gratin...

Qualité

Le Camembert de Normandie est protégé depuis 1983 par un signe de qualité appelé AOP (Appellation d'Origine Protégée). Cela veut dire que l'on ne peut pas appeler un

fromage « Camembert de Normandie » si le lait ne vient pas de Normandie, s'il n'est pas fabriqué en Normandie ou s'il ne respecte pas le mode de production fixé par la loi.

