

Normandie - Camembert

Charles Bréant „Le 5 Frères“

Bermonville, Seine-Maritime, Normandie

Käse aus der Normandie

- Camembert
- Pont l'Évêque
- Livarot
- Pavé d'Auge
- Neufchâtel



Camembert de Normandie (1)

- Französischer Weichkäse (à croûte fleurie)
- Geschützte Herkunftsbezeichnung:
Camembert de Normandie AOP
5 Departements: Calvados, Eure, Manche, Orne, Seine Maritime
- 1708 in der Ortschaft Camembert erstmalig erwähnt;
Marie Harel produzierte ihn während der Revolution
1789 mit Hilfe von Abbé Charles-Jean Bonvoust aus Briex

Camembert de Normandie

(2)

- Herstellung eines traditionellen Camembert aus **frischer Kuh-Rohmilch**, dauert ca. 3 - 4 Wochen
- Bester Geschmack: Sommer und Herbst
- Camembert ist der am meisten kopierte Käse der Welt!

Camembert

... steht auf Platz 5 der weltweit beliebtesten Käsesorten:

1. Blauschimmelkäse, z. B. Roquefort (Schafmilch)
2. Cheddar (Kuhmilch)
3. Mozzarella (Büffel- oder Kuhmilch)
4. Brie (Kuhmilch)
5. Camembert (Kuhmilch)
6. Halloumi (Kuh-, Schaf- oder Ziegenmilch, solo oder gemischt)
7. Emmentaler (Kuhmilch)
8. Gouda (Kuhmilch)

Camembert „le 5 Frères“ (1)

- Camembert au lait cru, handgeschöpft
- Familienbetrieb, Milchproduktion seit 40 Jahren
- Seit 2016 Produktion von Camembert durch Charles Bréant
- Mehr als 1500 Camemberts werden jede Woche handwerklich auf dem Bauernhof produziert
- Vermarktung: meist Nordfrankreich, auch London & D.

Camembert „le 5 Frères“ (2)

- Von insgesamt 200 Kühen werden 36 der Rasse **„Normande“** nur zur Produktion von Camembert gehalten
- Diese werden **ganzjährig ausschließlich** mit Gras, Heu und Luzerne gefüttert

Camembert + Trüffel = optimierter Geschmack der Burgundertrüffel

Camembert

- Fett von Rohmilch, 45 – 50 %
- *Penicillium album*
- Terroir

Trüffel

- Dimethylsulfid ($\text{CH}_3\text{-S-CH}_3$)
- Terroir
- Hefen
- Enzyme

.... und jetzt: probieren...

Bon Appetit!