



Camembert Hamel

Le Camembert Le Pic est le meilleur Camembert sur le marché. En plus, il est le seul Camembert français à être importé par avion.

Nous sélectionnons le Camembert Le Pic pour répondre à nos critères de qualité et à nos exigences élevées; ce doit être un camembert authentique avec du caractère. Il est moulu à la louche selon les plus fines traditions normandes et il traverse l'océan en avion.

Selon la légende, l'origine du nom Camembert est celle du village dans lequel vivait Marie Harel lorsqu'elle a mis au point le premier Camembert en 1791. En 1890, l'ingénieur Ridet l'aurait emballé dans une boîte de bois et, ainsi, largement contribué à sa diffusion.



CARACTÉRISTIQUES

Pâte	Molle
Intensité	Relevé
Type de lait	Vache
Traitement du lait	Cru
Pays	France
Région	Basse-Normandie et Haute-Normandie
Détails	Normandie
Producteur	N/A
M.G.	20%
Affinage minimum	1 mois
Famille	Pâte molle à croûte fleurie
Mode de fabrication	Variable
Particularités	Importation privée par avion

Aspect

Cylindre plat de 10, 5 à 11,5 cm de diamètre et de 3 cm d'épaisseur dans une boîte de bois. Croûte légèrement recouverte d'un fin duvet blanc pouvant laisser apparaître des pigments rouges. Pâte jaune clair, souple sans mollesse, non coulante. Parfum de terroir avec du bouquet, terre humide.

Goût

Doux à saveur fruitée prononcée suivant le cycle aromatique du lait et l'affinage. La meilleure saison est de mai à fin novembre.

ANECDOTE

Le premier camembert fut conçu par Marie Harel en 1791 dans le village de Camembert.

ACCORDS

Vin blanc



Fruité et doux

Chardonnay des États-Unis, Meursault

Vin rouge



Aromatique et souple

Gevrey-Chambertin, Gigondas, Rioja

Bière



Blonde Acidulée

Saison

Autres accords

Cidre de la région de la Basse-Normandie

PRODUITS SIMILAIRES

- » Camembert Isigny
- » Camembert Charles VII