



## Camembert fermier

Ce Camembert fermier se présente avec une croûte fine duvetée de blanc.

La ferme de la Tremblaye (Ferme Jouvence) est un fabricant de fromages depuis plus de 30 ans et leurs fromages sont fabriqués avec le lait de leur cheptel qui compte 145 vaches et 580 chèvres.



### CARACTÉRISTIQUES

Pâte	Molle
Intensité	Moyen
Type de lait	Vache
Traitement du lait	Pasteurisé
Pays	France
Région	Île-de-France
Détails	N/A
Producteur	Ferme Jouvence
M.G.	25%
Affinage minimum	26 jour(s)
Famille	Pâte molle à croûte fleurie
Mode de fabrication	Fermier et artisanal
Particularités	Importation privée par avion

#### Aspect

Petite meule circulaire dans une boîte en bois. Croûte blanche et duveteuse pouvant avoir quelques tâches brunâtres, pâte jaune claire avec de petites ouvertures.

#### Goût

Jeune, le cœur sera crayeux et plus acide. Plus affiné, il deviendra crémeux et développera des arômes de champignon, de navet et de longueur en bouche. Doux à saveur fruitée prononcée suivant le cycle aromatique du lait et l'affinage. La meilleure saison est de mai à fin novembre.

### ACCORDS

#### Bière



Blonde Ronde

#### Autres accords

Cidre

### PRODUITS SIMILAIRES

- » Camembert Le Rustique
- » Camembert au calvados
- » Camembert Le Pic