

Camembert de Normandie A.O.P.

Jort

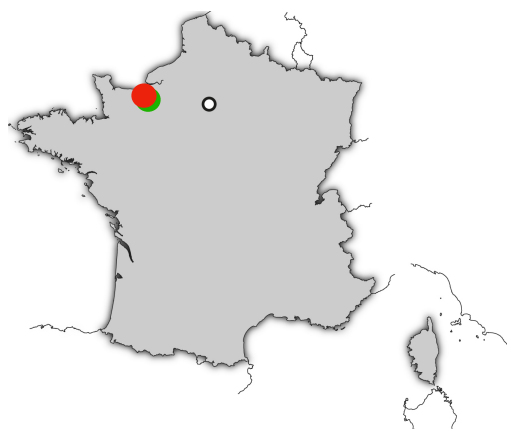
El por qué de este queso en Cultivo

Los quesos de pasta blanda y corteza enmohecida tienen probablemente su mayor exponente en el queso Camembert. Un icono entre los quesos franceses y del mundo. Por ello este queso no podría faltar entre las elaboraciones de Quesería Cultivo.

El Camembert de Jort es uno de los quesos más antiguos de todos los elaborados en la región normanda, y aún hoy, casi 150 años después del nacimiento de esta casa y de la marca, se continúa elaborando según las reglas del arte. De tendencia láctica, es un queso que evoluciona rápido y que desarrolla la textura y aroma típica de esta elaboración. Lejos de los nuevos cánones dictados por la industria. Por todo ello es un imprescindible en nuestros mostradores.



Denominación	Queso madurado graso
Categoría	Pasta blanda de corteza enmohecida
Tipo de leche	Leche de vaca
Raza del animal	Normande
Tratamiento de la leche	Leche cruda
Coagulante	Cuajo tradicional (animal)
Tiempo de afinado	4 a 8 semanas
Formato	Cilíndrico 250 gr
Elaborador / Afinador	Les fromageries de Jort
Localización de la elaboración	Bernières d'Ailly, Francia ●
Localización del afinado	Bernières d'Ailly, Francia ●



El queso

Camembert es un queso de pasta blanda y corteza enmohecida natural de *Penicilium camemberti* o *Penicillium candidum*. Con entre cuatro y ocho semanas de afinado, es un queso que creemos conocer a la perfección por la abrumadora expansión a la que se ha visto sometido de manera industrial. No obstante, respetando el saber hacer tradicional y bajo su denominación original, "Camembert de Normandía", sólo sigue elaborándose de forma artesanal en la región que le da nombre. Es un queso con evidentes notas vegetales y marcado carácter, que se potencia cuando avanza su proceso de afinado.

De corte heterogéneo a medio afinado, mantiene un corazón friable y un anillo muy cremoso. Un corazón que va haciéndose más y más pequeño con el paso de los días, hasta que el Camembert se convierte en una pasta cremosa por completo. En ese momento las notas vegetales y alimentadas adquieren su máximo esplendor, en un delicado equilibrio con el amoníaco producido, antes de que el queso comience a decaer.

El productor

La pasión y el saber hacer al servicio de los quesos tradicionales. Localizada en un viejo molino del siglo 18, situado al borde del Dives, a las puertas de la región Pays d'Auge, en Bernières d'Ailly, la Fromagerie de Bernières fue creada en 1883 y la marca Jort en 1888. Esta quesería emblemática es hoy una herencia magnífica de la historia quesera normanda y de los quesos tradicionales franceses, perpetuando los gestos inspirados en las técnicas ancestrales y en la tradición. Hoy es una quesería que elabora un Camembert acogido a la Appellation d'Origine Protégée (AOP).

Sugerencias de armonías

Cervezas / sidras: Cervezas ligeras, lager tipo pilsen o cervezas de trigo

Vinos: Vinos blancos con intensa acidez, frescos fluidos. (Txacolí, Ribeiro, Chablis, Borgoña), espumoso con cierta complejidad (Cava, Champagne)

Mermeladas / confituras / miel / frutas: Mermeladas especiadas con jengibre, pimienta, etc. de fruta blanca, higos y dátiles

Frutos secos: Almendra cruda, nueces

Pan: Baguette, panes de caserío de primera hornada (pamitxa)

Con otros ingredientes en la cocina: Trufa, boletus y otras setas, brócoli, coles de Bruselas, puerro, ñame, yuca, patata