

# CAMEMBERT A.O.C. BIO

## FICHA TÉCNICA



**Leche cruda de vaca**  
Cuajo tradicional  
Coagulación enzimática  
**Maduración:** 60 días  
**Formato:** 250 gr aprox.  
**Champ Secret, Normandía, Francia**



## EL QUESO

Camembert es un queso de pasta blanda y corteza enmohecida natural de *penicilium candidum*. Con aproximadamente dos meses de maduración, es un queso que creémos conocer a la perfección por la abrumadora expansión a la que se ha visto sometido de manera industrial. No obstante, de manera artesana y bajo su denominación original, “Camembert de Normandía”, sólo sigue elaborándose de manera artesanal en la región que le da nombre. un queso con evidentes notas vegetales y marcado carácter, que se potencia con la maduración y que desprende elegancia.

## EL PRODUCTOR

Es el proyecto de Patrick y Francine Mercier, quienes fundan la quesería en 1980 y se encargan de la producción junto a sus 3 empleados, sumando así cinco personas elaborando en la granja. Poseen una ganadería de 90 vacas normandas con cuya leche elaboran Camembert. Su ganadería y también su producción es ecológica, máxima que persiguen desde hace unos años y que se ha convertido en garantía de la trazabilidad y búsqueda de la excelencia en su proyecto y productos, convirtiéndose en un referente en Francia en lo que a producción de Camembert de Normandía se refiere.