

## CAMEMBERT



## CAMEMBERT

### Llet crua de vaca

Elaborat a Normandia (França). D'escorça fina i florida amb fong càndid, que de vegades presenta una pigmentació vermella. A la part més tendra, la pasta és de color groc crema. Pasta tova, flexible i textura no fluida. Les aromes, de bona intensitat i persistents, són lactis, afruitats i amb un lleuger toc de xampinyó.

Camembert DOP elaborat amb una recepta tradicional que data del 1912. Un formatge excepcional, fet pel que fa a les tradicions ancestrals dels mestres formatgers. Elaborat amb llet crua selecta de vaca i modelat a mà amb cullerot.

**Format 250 gr.**

**Codi 447**

**Format 150 gr.**

**Codi 450**