



Camembert Petit de Normandie Leche Cruda 150gr
Ref: 4012



Camembert de Normandie Leche Cruda 250gr
Ref: 4013



Camembert Leche Cruda 1Kg
Ref: 4013

El Camembert de Normandía es un queso de leche cruda de vaca que obtuvo la DOP en 1983. Hoy en día el término Camembert ha pasado a ser de dominio público por lo que se puede producir Camembert fuera de Normandía y fuera de Francia sin tener que respetar normas estrictas. Es para proteger esta tradición vieja de varios siglos, mantener la calidad original del queso y protegerse de los grandes industriales que se fijaron normas de producción extensas: Para llamarse “Camembert de Normandía” el queso tiene que ser de leche cruda de vacas de raza normanda (al 50% mínimo), se tiene que elaborar en formato 250gr en la zona determinada (ver debajo) y se tiene que moldear a mano a cucharón en 5 capas cada una espaciada de 40min. Eso influye en la acidificación de la cuajada, su densidad y al final, en el sabor del queso.

A nivel histórico, se cuenta que Marie Harel invento el camembert en 1791 en el pueblo de Camembert, sin embargo se habla de este queso en la región a partir del siglo XVI como inspirado del Brie (de Meaux) en un formato más pequeño. Pero fue la invención de la caja de madera (álamo) por Eugène Ridet en 1890 y la construcción del ferrocarril, lo que contribuyó a su éxito en Francia y en el extranjero.

ZONA: Normandía



Normandía

La zona de producción del Camembert de Normandía incluye la parte oeste de “L’Eure” y sobre todo la zona de “baja Normandía” que incluye “l’Orne”, “le Calvados” y “la Manche”. El Mont Saint Michel es uno de sus sitios turísticos más famosos. Es una zona costera que se beneficia del un clima oceánico con abundantes lluvias y una tipografía única como el “Pays d’Auge” o el “Bocage Normand”. Es una zona de ganado y cultivo de manzanas. Es una zona de gran cultura gastronómica basada principalmente en productos del mar, de la cidra y el uso de la mantequilla, natas y quesos en su cocina. A parte del Camembert de Normandía, mundialmente conocido, se producen también otras DOP como el Pont l’Eveque, el Livarot y el Coeur de Neufchatel.



MARIDAJE

Condimentos: frutos confitados, frutos secos, trufa, hierbas frescas.

Vino: Cidra, Vino blanco espumoso, Vino blanco tipo Chablis

Cerveza: Cervezas aromatizadas con fruta (cereza) o cerveza clásica Pilsen.

Pan: Todo tipo de pan especialmente con semillas y panes crujientes para contrastar con la textura del queso.



CONSEJOS DE CONSERVACIÓN



El Camembert de Normandía de Gaslonde es uno de los mejores Camembert DOP que existe y si visitamos una cuantas queserías parisinas nos daremos cuenta que es un imprescindible. Quien dice pasta blanda de leche cruda dice también evolución rápida del queso. Si no quiere complicaciones lo puede vender en formato 150gr. El formato tradicional es el de 250gr con el sello DOP y se distinguen 4 estados de maduración: 1 Blanco, es decir apenas cremoso con mucha textura a “tiza”, 2. Medio afinado, mitad cremoso mitad seco, 3. Cuarto afinado, 75% cremoso y 4. Afinado “à coeur” totalmente cremoso. Empieza siendo más suave y láctico para un público más acostumbrado a sabores accesibles y gana poco a poco en aroma, sensación a sal hasta toques amoniacales pasado el mes de maduración. Para el camembert de 1kg se aconseja conservar la caja original y cortar cuñas bien envasadas en film dándole la máxima rotación posible ya que la corteza va envejeciendo. Pueden aparecer puntos rojos del “fermento del rojo” como en el Munster.

HISTORIA DE GASLONDE



La Fromagerie du Val d'Ay fue creada por Théodore REAUX en 1931 en el pueblo de Lessay. En esa época se recolectaba la leche de unos 20 productores locales en coche de caballos y los 20 empleados producían y moldeaban a mano unos 1200 camemberts al día. Hoy en día, la quesería cuenta con la colaboración de 60 productores de la región y se sigue dedicando principalmente a la elaboración del verdadero Camembert de Normandía pero también a la fabricación de Mantequilla de "Baratte" y de nata fresca. Insisten mucho en el respeto del medioambiente calculando su impacto medioambiental y reduciéndolo cada año, pero manteniendo la elaboración tradicional (muy bien explicada con fotos en su sitio web). La fromagerie desarrolla una gama alta para supermercados llamada "REO" y una gama Premium reservada a las tiendas tradicionales llamada "LE GASLONDE".

RECETA: Camembert al horno en su caja



1 Camembert Le Gaslonde
30gr de nueces
Pan
Miel
Ensalada variada

Calentar el horno a 200gr. Quitar la tapa de arriba y el papel que envuelve el queso. Colocar el Camembert en la para baja de la caja y envolver esta mitad con papel aluminio o colocar el queso en una tarrina. Hornear durante 15 - 20 minutos. Abrir la corteza del Camembert repartir las nueces por encima y un poco de miel. Comer como una Fondue con el pan y la ensalada.

RECETA: Camembert relleno de pera y manzana

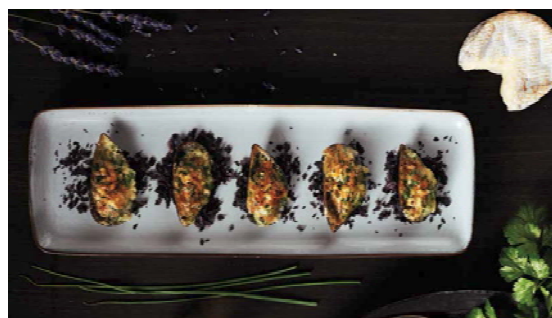
1 Camembert Le Gaslonde
½ Pera
½ Manzana
Canela

Pelar la manzana y la pera y rallarlas.
En una sartén a fuego lento, cocer la fruta con un poco de canela para que confiten. Cortar el Camembert en dos, rellenar con la fruta, envasar en film y reservar durante 12h - 24h.



RECETA: Mejillones Gratinados con Camembert y Vino Blanco

200 g de mejillones
1 diente de ajo aplastado
Aceite de oliva
40 g de queso Camembert
1 cucharadita de perejil fresco picado
1/2 cucharadita de hojas de cebollino picado
1/2 cucharada de vino blanco
1 cucharada de pan rallado
Alga nori en copos (opcional)



Limpiar los mejillones, lavarlos y escurrirlos. Aplastar el ajo. Calentar un chorro de aceite en una cazuela. Cuando esté muy caliente, añadir el ajo aplastado y cocinar durante unos segundos, añadir los mejillones y tapar. Al cabo de medio minuto, mover la cazuela tapada, dejar cocer medio minuto más y retirar del fuego. Colar el líquido, que se puede reservar para otras preparaciones, y retirar una de las valvas de los mejillones. Picar el queso Camembert a cuchillo y mezclarlo con el perejil, cebollino, vino blanco y pan rallado. Cubrir cada mejillón con la mezcla de queso y gratinar. Servir los mejillones sobre copos de alga nori.