

Camembert de Normandie



Télécharger




Lire En Ligne

[Click here](#) if your download doesn't start automatically

Camembert de Normandie

Julie Deffontaines

Camembert de Normandie Julie Deffontaines

 [Télécharger Camembert de Normandie ...pdf](#)

 [Lire en ligne Camembert de Normandie ...pdf](#)

42 pages

Extrait

De Normandie

Un camembert à particule, c'est tout de suite autre chose. Alors que le «camembert» est pasteurisé et fabriqué partout dans le monde et que le «camembert fabriqué en Normandie» est un camembert pasteurisé normand, le «camembert de Normandie» est un fromage au lait cru qui bénéficie d'une appellation d'origine contrôlée. Les camemberts de Normandie répondent à un cahier des charges adopté en 1983 dont les deux principaux axes sont la fabrication au lait cru et le moulage à la louche. Deux points qui font toute la différence, toute la difficulté de la fabrication d'un fromage à pâte molle, fragile, délicat, parfois imprévisible et vivant. La France produit aujourd'hui 120 000 tonnes de camembert, dont près de 13 000 tonnes au lait cru. Le camembert de Normandie représente donc un peu plus de 10 % de la production nationale de camembert. C'est peu mais c'est un 10 % dynamique. Alors que les ventes de camemberts pasteurisés baissent depuis dix ans, les ventes de camembert AOC se maintiennent. Les consommateurs avertis veulent farouchement garder leur fromage au lait cru tout en refusant les risques sanitaires. Les fabricants se retrouvent donc à jongler avec leur savoir-faire pour rester les héritiers du vrai camembert et continuer à avoir de beaux jours devant eux. La révision du cahier des charges dont il sera souvent question ici réussira-t-elle à renforcer la typicité du produit et à séduire les consommateurs ! Présentation de l'éditeur

Tous les camemberts ne se ressemblent pas. Aujourd'hui, par le biais d'une révision du cahier des charges de l'AOC, les producteurs laitiers et fabricants de camembert de Normandie au lait cru et moulé à la louche veulent renforcer la typicité et l'ancrage de leur fromage dans son paysage d'origine. Promotion de la race laitière normande, redéfinition du territoire autour du bocage, alimentation en herbe des vaches... Julie Deffontaines présente concrètement les grands axes de cette évolution positive pour un produit de qualité.

La collection "un produit, un paysage" s'adresse aux gastronomes et à tous ceux qui apprécient, sans nostalgie, des paysages agricoles de nos régions qui ont la chance d'évoluer grâce aux AOC

Download and Read Online Camembert de Normandie Julie Deffontaines #2VBEPGQWOAY

Lire Camembert de Normandie par Julie Deffontaines pour ebook en ligneCamembert de Normandie par Julie Deffontaines Téléchargement gratuit de PDF, livres audio, livres à lire, bons livres à lire, livres bon marché, bons livres, livres en ligne, livres en ligne, revues de livres epub, lecture de livres en ligne, livres à lire en ligne, bibliothèque en ligne, bons livres à lire, PDF Les meilleurs livres à lire, les meilleurs livres pour lire les livres Camembert de Normandie par Julie Deffontaines à lire en ligne.Online Camembert de Normandie par Julie Deffontaines ebook Téléchargement PDFCamembert de Normandie par Julie Deffontaines DocCamembert de Normandie par Julie Deffontaines MobipocketCamembert de Normandie par Julie Deffontaines EPub

2VBEPGQWOAY2VBEPGQWOAY2VBEPGQWOAY