

La description du produit par le producteur :

Notre Camembert de Normandie AOP est fabriqué au sein de notre petite fromagerie artisanale, à partir du lait de 2 fermes voisines (dont celle de Céline et Michel Ragot qui proposent aussi leurs produits via le collectif). Sa couverture et son goût varient quelque peu avec les saisons. Nos camemberts vous seront proposés assez jeunes, de manière à ce que chacun puisse le consommer comme il le souhaite. Aussi ceux d'entre vous qui l'aiment plâtreux pourront le consommer de suite, ceux qui l'aiment mi fait pourront le conserver dans une pièce fraîche ou bac à légumes jusqu'à ce qu'il soit à un mois environs de sa date limite de consommation optimale indiquée au dos de la boîte. Pour les amateurs de fromages affinés, notre camembert est déjà plein de caractère 15 jours avant sa date limite de consommation optimale. Tous cela n'est que pour vous donner quelques indications, puisque l'affinage dépendra bien entendu du produit et de sa température de conservation.

- Nos camemberts font minimum 250g, ils ont une DLUO de 65 jours, mais ne peuvent quitter l'atelier (Cahier des charges de l'AOP) avant leur 17eme jour. Ils auront donc au maximum 48 jours de DLUO.

From:

<https://monepicerit.frama.wiki/> - **Wiki Mon Epice'Rit**

Permanent link:

https://monepicerit.frama.wiki/pageproduitcamembert_bio_250_g

Last update: **2018/12/18 14:54**

