LA ROUTE DES **FROMAGES AOP DE NORMANDIE**

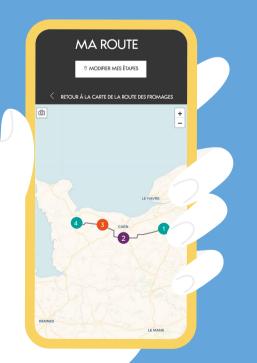


routedesfromagesdenormandie.fr



CREEZ VOTRE DES FROMAGES

routedesfromagesdenormandie.fr

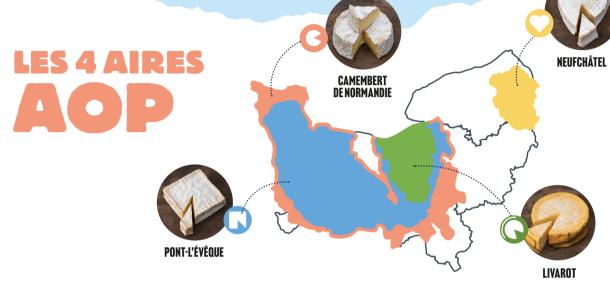


of fromagesaopnormandie f aopnormandie









AULAIT CRU

POUR ÊTRE RECONNU AOP,

LA PLUS BELLE PREUVE D'AUTHENTICITÉ



Plus de 100 étapes, réparties sur l'ensemble de la Normandie, vous ouvrent leurs portes toute l'année. La Route des Fromages AOP de Normandie est un parcours libre, sans point de départ ni d'arrivée. Vous construisez votre programme à la carte! Vous avez maintenant les clés en main pour découvrir les secrets de fabrication et déguster le Camembert de Normandie, le Livarot, le Neufchâtel et le Pont-l'Évêque ... et surtout pour échanger avec des hommes et des femmes passionnés par leurs métiers!



AOP

D'origine monastique, le Pont-l'Évêque acquiert sa forme carrée et son nom au XVIIe siècle. La pâte revêt une belle couleur jaune et développe un goût de crème, de noisette, de prés et d'étable, grâce aux conditions exceptionnelles de production du lait et de transformation en fromage.



AOP

Bien que le camembert soit le fromage à pâte molle le plus consommé en France, seul le Camembert de Normandie bénéficie de l'AOP. Produit exclusivement à base de lait cru, il est moulé à la louche en 5 passages, espacés de 40 minutes, selon un savoir-faire ancestral.



LIVAROT **AOP**

À l'origine, les cinq laîches en feuille de roseau qui cernent le Livarot devaient l'empêcher de s'affaisser. Aujourd'hui, c'est un signe de reconnaissance immédiat. Son parfum vient du lavage de sa croûte, qui se colore en rougeorangé au cours de sa lente maturation : au moins un mois.



Le Neufchâtel est le plus ancien des fromages normands, datant d'avant 1037! Pâte souple et onctueuse, il se savoure crémeux après 10 jours d'affinage, lorsque la totalité de sa fine peau est recouverte d'un léger duvet blanc, ras et dense.

