



# AOP, LA PLUS BELLE PREUVE D'AUTHENTICITÉ

TERROIR, SAVOIR-FAIRE ET GOÛT : LES RICHESSES DE FRANCE



POUR ÊTRE RECONNU AOP,  
UN PRODUIT LAITIER DOIT :

- › Provenir d'une zone délimitée, de la production du lait à l'affinage des fromages
- › Respecter des conditions de production précises, héritage d'un savoir-faire transmis de génération en génération et transcrites dans un cahier des charges
- › Posséder une notoriété dûment établie.

Harundandit el iscia sim lis doloria natium iuribus il estivelNecatur? Vel idem re cusam solupta tiones abora plibus eatio eossinvenima niam cus, alit untia pedic tem. Nam volore net verio. Olest, unto disteceserae nima dessiti nonsequas estiis dolo eum quaecus eos nossimo luptatur aut dolenie niscimagnat el id que plat omnis serum videl iusdae. Hendici mporemp orepro il eaqui officilic te sandere seratiore apereium inimaio nissent que verfero rporepu daepudae mosae reces enimpor ereped et omnimag nimolupta quo officia veruntiam lam volupta dolecti doloriscia que nes volestrum sunturiti vendamus est ant ratur sam res eri consequi is autem. Ut acepudae. Ut quia non nem qui blabo. Nem imuscit aperror ehentes numque voluptas volorum eos iducitaspic tes maio eventur iantibusavollace rferum dipsunt, si aut acius eat.



PHOTO

## DES FROMAGES TARTARE DE CAMEMBERT DE NORMANDIE / POIRE & BASILIC

## SURPRISE AU PONT-L'ÉVÊQUE



**LA VACHE  
DE RACE NORMANDE,**  
reconnue pour son lait aux propriétés organoleptiques supérieures, est adaptée au territoire et à la transformation fromagère



### UN TERROIR DÉFINI ET HISTORIQUE :

le Pays de Bray pour le Neufchâtel, le Pays d'Auge pour le Livarot, et les zones bocagères de la Normandie pour le Pont-l'Évêque et le Camembert de Normandie



Une alimentation des animaux locale et basée sur **L'UTILISATION DE L'HERBE**

Chacun de nos fromages répondent à un cahier des charges précis, garant de l'origine et de la qualité de nos produits. Le socle de nos fromages AOP reposent sur plusieurs principes :



**DES SAVEURS AUTHENTIQUES** et incomparables, de quoi se régaler !



Une production à + de 70% en **LAIT CRU**



### DES SAVOIR-FAIRE ANCESTRAUX

et traditionnels, transmis depuis des générations

## DES FROMAGES AOP DE NORMANDIE...

UN MOTEUR POUR **L'ÉCONOMIE LOCALE,**  
UN PLAISIR POUR LES PAPILLES

### CAMEMBERT DE NORMANDIE

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 moulu à la louche en 5 passages, espacés de 40 minutes, selon un savoir-faire ancestral.

### LIVAROT

À l'origine, les cinq laiches 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 rouge-orangé au cours de sa lente maturation : au moins un mois.

### PONT-L'ÉVÊQUE

D'origine monastique, le Pont-l'Évêque acquiert sa forme carrée et son nom au XVII<sup>e</sup> 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.

### NEUFCHÂTEL

Le Neufchâtel est le plus ancien des fromages normands, datant d'avant 1035 ! Pâte souple et onctueuse, ni trop sèche, ni collante, 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.

## CANNELONI DE CHOUX VERT / LIVAROT AOP ET SARRASIN

## BROCHETTE PONT-L'ÉVÊQUE

