



## Brie de Meaux AOP

Original Französischer



<b>Herkunftsland</b>	Frankreich
<b>Marke</b>	Fromagerie Dongé
<b>Produktart</b>	Weichkäse mit weiß blühender Rinde
<b>Tierart</b>	Kuh
<b>Milchbehandlung</b>	Rohmilch
<b>Reifezeit</b>	ca. 4 - 8 Wochen
<b>Artikelnummer</b>	46004

### Aussprache

Bri dö Mo

Der Brie de Meaux ist ein Weichkäse aus Kuhrohmilch. Er hat einen dichten, weißen Schimmelflor und duftet nussig-aromatisch nach frischen Pilzen und Äpfeln. Die Farbe seines Käseteiges reicht je nach Jahreszeit von zartelfenbeinfarben bis goldgelb. Sein Geschmack ist vollmundig, nussig und- je länger er reift- würzig-pikant. Mit fortschreitender Reife färbt sich seine Rinde leicht orange, Duft und Geschmacksaroma nehmen stark zu. Sein feines Nussaroma entfaltet der Brie de Meaux sehr gut mit einem Rotwein aus der Bourgogne oder dem Bordeaux.

### Marken- & Gütesiegel

