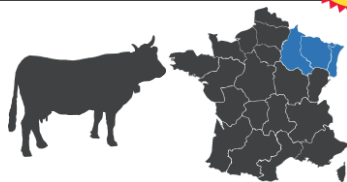


BRIE DE MEAUX



" Un classico ricercato, sovente imitato, mai eguagliato "



IDENTITÀ

Latte di : Vaccino
 Trattamento termico : Crudo
 Produzione : Artigianale
 Etichetta : AOP
 Famiglia : Pasta Molle a Crosta Fiorita
 Forma : Disco piatto / Peso : 3 kg
 Diametro : 35 cm / Altezza : 2,5 cm



SENSORIALE

Aspetto : Crosta fiorita con muffe bianche striate di rosso. Pasta morbida di un bel giallo intenso che si carica e diventa più morbido con il tempo
Struttura : Crosta relativamente presente in bocca, cuore cremoso e aerato
Odore : Diretto, odore di champignons freschi e di stalla, a volte leggermente ammoniacato
Gusto : Delicatamente burroso, lascia in seguito posto ad aromi più animali e tipici.
Accordo Vino : Rosso legnoso (Bordeaux - Borgogna) / **Accordo Birra**: Bianca

TERROIR

Dipartimento : Meuse
 Regione : Grand Est
 Paese : Francia
 Provincia :



Un po' di storia...

C'è un legame tra la storia di Francia e il Brie. Apprezzato a partire dal regno di Carlomagno, dagli eroi leggendari (Gargantua), utilizzato come strumento diplomatico e incoronato "Re dei Formaggi" nel 1815 al Congresso di Vienna dai rappresentanti dei paesi europei, descritto da Zola nel "Ventre di Parigi", imitato dappertutto nel mondo, ce n'è per tutti i gusti ... Di sicuro è il formaggio preferito dai parigini, prodotto inizialmente in campagna nelle periferie della capitale.

PRODUZIONE

Dopo una maturazione media, l'aggiunta del caglio consente una coagulazione rapida. I formaggi sono messi in forma a mano, utilizzando una paletta da brie per riempire delle forme con rialzo. Il drenaggio viene fatto su delle stuoie di giunco di mare. I formaggi vengono salati in superficie con sale secco. Il passaggio nella sala di asciugatura permette di cominciare a fissare la crosta che si carica di una flora di maturazione.



STAGIONATURA

Luogo di Stagionatura : Caves MonS

Grado 1 : 40-45 giorni / **Grado 3 :** 65-70 giorni

I formaggi vengono stagionati individualmente su paglia di segale naturale per 28 giorni/un mese. La prima fase permette lo sviluppo di una flora spessa bianca e lanuginosa. Una volta arrivati in stagionatura da Mons, verranno invecchiati in cantine umide con rivoltamenti regolari fino a 50-60 giorni, per ottenere un cuore cremoso.



QUALITÀ

Durata Minima di Conservazione : 21 giorni

Temperatura di Conservazione : tra +4°C e +6°C

Enterobatteri : < 10 000 / g / **Listeria :** Assenza / 25 g

Salmonella : Assenza / 25 g / **Stafilococco a Coagulasi + :** < 10 000 / g

PARAMETRI

Composizione : Latte - Sale - Caglio - Fermenti Lattici e di maturazione

Allergeni : Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)

Coagulante : Animale / **Energia kCal :** 277 / **Energia KJ :** 1150

Glucidi (g/100g) : 0,3 / **di cui Zuccheri (g/100g) :** 0 / **Lipidi (g/100g) :** 20 / **di cui**

Saturi (g/100g) : 4,85 / **Proteine (g/100g) :** 18,4 / **NaCl (mg/100g) :** 1930

IMBALLI

Imballo grande : 1 forma

Lunghezza (mm) : 390 / **Larghezza (mm) :** 390 / **Altezza (mm) :** 115

Imballo piccolo : 1/2 forma

Lunghezza (mm) : 390 / **Larghezza (mm) :** 215 / **Altezza (mm) :** 115