

Formatgeria Simó³

Formatgeria Simó³

Brie de Meaux

22,88 €



El queso Brie de Meaux es un producto típico de la región de Sena y Marne (Île-de-France, Francia). La maduración de este queso es de 4-5 semanas. Su pasta es blanda. Para su elaboración se utiliza leche cruda de vaca. Su sabor es intenso. Es un queso tradicional que se elabora desde la época de Carlomagno. Tiene AOC (Appellation de Origine Contrôlée) desde 1980 y DOP (Denominación de Origen Protegida) desde 1996. Para elaborarlo se introduce en un molde especial llamado "pelle a brie". Cada pieza necesita 25 litros de leche. Su fermentación láctica dura unas 18 horas, esto favorece que salga un fermento rojo y que forme unas estrías del mismo color bajo la piel blanca. Su aroma es intenso pero afrutado.

País:	Francia
Región/Autonomía:	Île-de-France
Zona:	Sena y Marne
Tipo de leche:	vaca
Maduración:	4-5 semanas
Tipo de pasta:	blanda
Pasteurización:	Cruda
Tipo de sabor:	intenso
Materia Grasa:	graso
Presentación Típica:	pieza de 800 g

[Información](#)