Brie de Meaux

Brie de Meaux ist ein berühmter französischer Weichkäse, der seinen Namen von der Stadt Meaux in der Region Brie östlich von Paris hat.
Der Käse hat eine geschützte Ursprungsbezeichnung (AOC) und wird aus roher Kuhmilch hergestellt.
Der Käse hat eine cremige Textur und einen reichen, buttrigen Geschmack mit einer leichten Nussnote und einem Hauch von Pilzgeschmack.
Der Käse wird traditionell in flachen, runden Formen hergestellt und reift mindestens sechs Wochen lang.
Während der Reifung wird der Käse regelmäßig gewendet und gepflegt, um sicherzustellen, dass er gleichmäßig reift und die gewünschte Textur und Aromen entwickelt.

Brie de Meaux ist ein beliebter Käse auf Käseplatten und wird oft mit Baguette oder Crackern serviert.
Er eignet sich auch gut als Zutat in Salaten oder Sandwiches.
Der Käse ist in der ganzen Welt bekannt und wird von vielen als einer der besten Weichkäse angesehen, die Frankreich zu bieten hat.

Zum Produkt

Nährwertangaben zum Produkt "Brie de Meaux"

Zusätzliche Informationen

KUHMILCH, Tafelsalz, Kulturen, Lab