# Brie Coulommiere

Brie de Coulommiers ist ein traditioneller Weichkäse aus der französischen Region Île-de-France, südöstlich von Paris.
Der Käse ist benannt nach der Stadt Coulommiers und wird seit dem 19. Jahrhundert hergestellt.

Er hat eine cremige Textur und einen milden, buttrigen Geschmack mit einem Hauch von Nüssen.

Die Reifung des Brie de Coulommiers dauert in der Regel drei bis vier Wochen, während der der Käse regelmäßig gewendet und gepflegt wird, um sicherzustellen, dass er gleichmäßig reift und die gewünschte Textur und Aromen entwickelt

Brie de Coulommiers wird oft als Begleitung zu Wein, Früchten oder Brot serviert und ist ein beliebter Käse auf Käseplatten.

Zum Produkt

## Nährwertangaben zum Produkt "Brie Coulommiere"

## Allergene

| | |
|---|---|
| Milch | Ja |

## Zusätzliche Informationen

MILCH, Salz, Kulturen, tierisches Lab.