



Herstellung

Die Gegend von Meaux im Grossraum Paris gilt als die Wiege der Produktionen der Bries :jedes Dorf besitzt einen Kirchturm, und so auch seinen Brie.

Aus Rohmilch des Terroirs traditioneller Herstellung stammend, ist seine weisse Edelschimmelrinde fein und flauschig. Mit der Reifung marmoriert sich die Rinde und die rötlichen Striemen sind ein Zeichen für diese optimale Veredelung.

Beim Aufschneiden entdecken Sie die Mischung von Moutarde de Meaux (feinkörniger Senf aus der Stadt Meaux), mit der unser Brie aromatisiert wird.

Der Käse wiegt etxas mehr als ein Kilo und hat damit ein für den Wiederverkauf handliches Format. Er entfaltet ein typisches Brie-Aroma mit einem würzigen aber feinen Hauch von Moutarde de Meaux.

Geschichte...

Dieser Käse ist ein fester Bestandteil des Erbes von Brie.

Man muss auf Karl den Grossen zurückgehen, um die ersten Zusammenhänge zwischen den Ordensbrüdern und dem Senf zu finden. Er forderte die Ordensbrüder auf, Senf in den Bistümern anzupflanzen. Er schützte auch deren Mühlen.

Im 18. Jh können zahlreiche Senfmanufakturen erfasst werden. Einige besaßen sogar ihre eigene Mühle, andere hatten sich auf die Müllerei spezialisiert und verkauften ihr Mehl an Handwerkern weiter, die den Senf zum Teil für den Verzehr, aber auch für die Medizin und die Apotheke, herstellten. Deshalb ist der Moutarde de Meaux für seine Geschmacksqualität anerkannt.

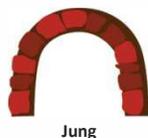


Unser Campagnard wird von einem Familienunternehmen produziert. Er verteidigt die Werte des Produktionssektor, indem er seinen Produzenten die Milch zum richtigen Preis

bezahlt.

Unsere Partnerschaft begann Anfang der 80er Jahre.

Den Respekt des Terroir und das Know-how der Herstellung erlauben uns, unsere Hennart-Auswahl zu begründen.



Champagne /
Ile de France