



Fabrication

La région de Meaux en Ile de France est le berceau des productions de Brie : chaque clocher, chaque village possédait son Brie

Issu d'une fabrication traditionnelle, au lait cru du terroir, sa croûte fleurie est fine, d'un blanc duveteux, elle se marbrera d'une teinte lie de vin, signe d'un affinage optimum

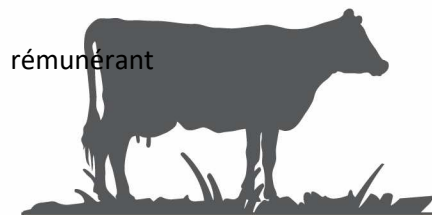
A la découpe, vous découvrirez le mélange apparent de moutarde de Meaux venant aromatiser notre sélection de Brie.

Format plus pratique à la vente, ce fromage d'un peu plus 1 kg, laissera l'arôme du Brie en bouche avec une touche relevé et fine de moutarde de Meaux.

Histoire...

Ce fromage fait partie intégrante du patrimoine de la Brie.

Il faut remonter à Charlemagne pour trouver les premiers liens entre les religieux et la moutarde. Celui-ci demandait aux religieux de cultiver la moutarde dans les évêchés. Il avait aussi su protéger les moulins qui appartenaient aux religieux. Au 18^e siècle de nombreuses fabriques de moutarde peuvent être recensées, certains fabricants possédaient leur propre moulin et d'autres s'étaient spécialisés dans la meunerie et revendaient leur farine auprès d'artisans qui confectionnaient des moutardes destinées d'une part à la consommation humaine et d'autre part à la médecine et à la pharmacie.



rémunérant

C'est pourquoi la moutarde de Meaux est reconnue pour sa qualité gustative.

Notre Campagnard à la moutarde est produit par une entreprise familiale qui défend la filière en au mieux ces producteurs au prix de la qualité du lait, notre partenariat remonte au début des années 80.

Le respect du terroir, et le savoir-faire en fabrication nous permettent de justifier notre sélection Hennart.



24%



Pâte molle à croûte fleurie



Jeune



1,6 kg



Saint Emilion
Volnay, Pomerol



Champagne /
Ile de France