

BRIE AU POIVRE

Herstellung

Unser Brie au Poivre (Brie mit Pfeffer) wird aus 10 Liter teilentrahmter Rohmilch hergestellt, er ist etwa 1,1 Kilo schwer.

Wie bei den anderen Käsen aus der Brie geschieht das Formen von Hand und das Abtröpfeln ist natürlich und spontan. Das Salzen erfolgt mit Hilfe von trockenem Salz. Der Brie au poivre reift 4 bis 8 Wochen.

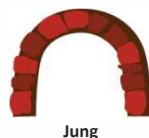
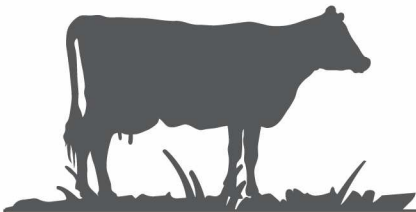
Er hat eine flaumige weisse Rinde und sein Teig ist weich und homogen. Seine Farbe des Teiges variiert von weiss in Winter bis zu strohgelb im Sommer. Sein Aroma enthüllt einen leichten Pilzgeruch, der durch dem im Teig enthaltenen Pfeffer aufgehoben wird. Der Brie au poivre garantiert Ihnen eine feine Kombination aus Brie-Aromen und würzigem Pfeffer.



Geschichte...

Der Brie au Poivre ist ursprünglich ein Brie Campagnard, d.h. ein kleiner Brie von etwa 20 cm Durchmesser. Er wurde damals auf den Märkten von Montereau verkauft. Dies ist eine alte und geschichtsreiche mittelgrosse Stadt des Südosten des Departement Seine et Marne.

Ein paar Käseliebhabern ist es zu verdanken, dass der Brie Campagnard Anfang des Jahres 2000 entstand, und einige Jahre später zum Brie au Poivre verfeinert wurde.



Champagne /
Ile de France