



## Fabrication

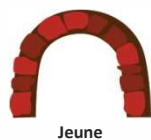
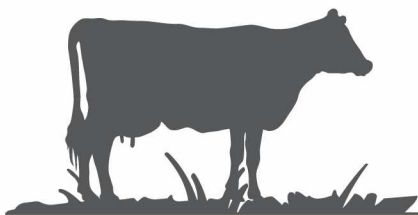
Fabriqué avec 10 litres de lait cru partiellement écrémé, le brie au poivre pèse environ 1,1 kg. Comme pour les autres fromages de Brie, le moulage se fait manuellement et l'égouttage est naturel et spontané. Le salage se réalise à l'aide d'un sel sec. La durée d'affinage du brie au poivre varie de 4 à 8 semaines.

Le Brie au poivre possède une croûte duvetée de blanc et sa pâte est souple et homogène. Sa couleur varie du blanc en hiver au jaune paillé en été. Son parfum révèle une légère odeur de champignon, relève par les arômes du poivre que la pâte contient. Le Brie au poivre vous garantit un mariage subtil entre le goût du Brie et la force du poivre.

## Histoire...

Le Brie au poivre tire son origine du Brie campagnard qui est un petit brie de 20 cm de diamètre. Il était commercialisé sur les marchés de Montereau, ville moyenne et ancienne, riche en histoire du sud est de la Seine et Marne.

Sous l'impulsion de passionnés, le Brie campagnard revoit le jour au début des années 2000 et fera quelques années plus tard une place à son cousin le Brie au poivre.



Champagne /  
Ile de France