



Herstellung

Die Region von Meaux in Ile de France ist die Geburtsstätte von all den Produktionen der Brie; jedes Dorf besab seinen Brie.

Aus traditioneller Rohmilchherstellung, stammend aus dem Terroir, seine Schimmelrinde ist dünn, mit flaumiger Weiße, diese wird sich rot färben, was das Zeichen für eine optimale Reifung ist.

Sein weicher Teig ist strohgelb. Sein Geruch nach Terroir ist das Vorspiel zum fruchtigen Geschmack der daraus ausströmt.

Sein typischer Geschmack nähert sich seinem berühmten Verwandten dem Brie de Melun an.

Er wird das ganze Jahr genossen, aber zwischen April und September wird ihm die Sommermilch mehr

Geschmack verleihen.

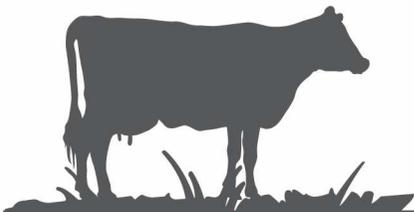
Geschichte...

Dieser Käse gehört fest zum nationalen Kulturerbe der Brie.

Sehr an die Vergangenheit der französischen Geschichte gebunden, belebt dieser Käse eine berühmte Figur wieder, bekannt in den Feldzügen der briarden Bauernhöfe. Wir erinnern uns an Jean Sans Peur dessen sterbliche Überreste bedroht waren, von der Brücke in das Wasser von Yonne überstürzt zu werden.

Der Campagnard wird schnell durch sein praktischeres Format von einem Kilo seinen Platz finden zwischen Ihren beliebtesten Käsen.

Hergestellt von einem Familienunternehmen, in der Geburtsstätte der Brie, geht unsere Partnerschaft zurück auf den Anfang der 80 Jahren. Respekt vor dem Terroir sowie Know-how bei der Herstellung stehen seit immer hoch im Kurs.



Champagne /
Ile de France