



Herstellung

Für die Herstellung eines Brie de Chevrü sind 6 Liter Rohmilch nötig. Während der Herstellung wird die geronnene Milch durch aufeinanderfolgende Schichten abgeformt. Das Abtropfen der Formen erfolgt in einem Raum bei einer Temperatur von 16 bis 18 Grad. Beim Ausformen wird der Käse eingesalzt und mit Penicillium besäht, um seine Rinde zu entwickeln. Anschließend lagert er circa eine Woche lang im Trockenraum und er bekommt seinen weissen Edelschimmel. Die Farbe seines Teiges variiert zwischen weiss im Winter und strohgelb im Sommer, und ist weich und homogen. Er riecht leicht nach Pilz mit einem angenehmen Bouquet.

Geschichte...

Der Brie de Chevrü kommt ursprünglich aus einem kleinen Dorf der Brie, in der Nähe von Coulommiers. Damals, so wollte es der Brauch, lagerte der Käse ziemlich lange auf Farnkraut, um dann trocken und alt verspeist zu werden.



Weichkäse mit weisser Schimmelrinde



Halfreif



600 g



Côtes du Rhône
Beaujolais

