

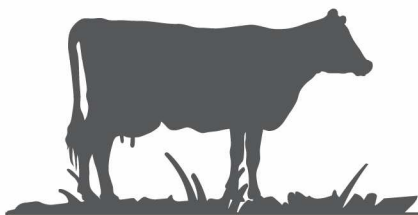


Fabrication

6 litres de lait cru sont nécessaires pour la fabrication du Brie de Chevrü. Lors de la fabrication, le caillé est moulé par couches successives. Le moule est alors mis à égoutter dans une pièce où la température est de 16 à 18°C. Lors de son démoulage, le fromage est salé et ensemencé pour former sa croûte fleurie. Il est mis au hâloir durant une semaine environ afin de prendre son duvet blanc. La couleur de sa pâte varie du blanc en hiver à jaune paille en été, souple et homogène. Il possède une légère odeur de champignon avec un agréable bouquet.

Histoire...

Le Brie de Chevrü est originaire d'un petit village de la Brie aux alentours de Coulommiers. A l'époque, la coutume voulait qu'il soit affiné sur un lit de fougères pendant une longue période afin d'être consommé sec et vieux.



21%



Pâte molle à croûte fleurie



Demi affiné



600 g



Côtes du Rhône
Beaujolais



Champagne /
Ile de France