



Herstellung

Sechszwanzig Liter Rohmilch sind nötig, um einen Brie de Meaux herzustellen. Die Milch muss aus den AOC – Gebiet stammen.
 Das Gerinnen erfolgt mit einem Lab tierischen Ursprungs. Nach dem Schneiden mit der Käseharfe wird die geronnene Milch in zwei Etappen manuell mit der Brieschaufel geformt.
 Das Abtropfen ist natürlich und spontan. Das Salzen erfolgt mit Trockensalz. Nach vier Wochen Reifung kann der Käse „Brie de Meaux“ genannt werden.
 Wir bieten Ihnen drei Reifegrade an : jung, halb gereift und reif.
 Je reifer der Brie de Meaux ist, desto ausgeprägter sind sein Geschmack, sein Geruch und seine Textureigenschaften.

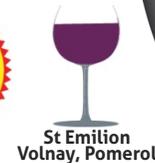
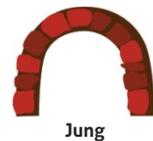
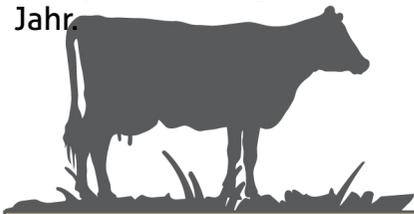
Geschichte...

Die Geschichte Frankreichs und die des BRIE DE MEAUX sind ähnlich. Unter „Charlemagne“, der diesen Käse sehr viel schätzte, beginnt sein berühmter Epos. Im Jahr 1407 mochte „Charles d'Orléans“ die Damen des Hofes mit diesem Käse und seinen Gedichten verführen.

Die Revolution machte ihn übrigens zum „Käse des Volkes“. Der Revolutionär Lavalée sagte dazu im Jahr 1793 : „Der Käse aus der Brie, geschätzt von den Reichen sowie von den Armen, predigt die Gleichheit bevor man diese nur für möglich ahnen kann.“

Talleyrand aber gab diesem Käse seine höchste Anerkennung. Auf dem Wiener Kongress wurde er im Jahr 1815 zum „König der Käse und Käse der Könige“ gekrönt.

Der Brie de Meaux erhielt das AOC – Siegel am 18. August 1980.



Champagne /
Ile de France