

Brie de Meaux



Der auf einer Käseplatte obligatorische Brie de Meaux ist ein Käse aus roher Kuhmilch. Er wurde beim Wiener Kongress 1815 auf einem von Talleyrand organisierten Abendessen zum „König aller Käse“ gekürt. Mit seinem eindrucksvollen Durchmesser (36 bis 37 cm) und Gewicht wird er selten als Ganzes präsentiert – außer bei den Käsehändlern, wo er in einer Strohülle gelagert wird. Unter seiner Rinde verbirgt sich ein weicher, voller, cremefarbener Teig.



KÄSE
AUS
KUHMITLICH



VERLEIHUNG DES AOP-SIEGELS
1980

ECKDATEN

208

Milchproduzenten

1

Bauernhofproduzenten

7

Herstellungsbetriebe

4

Reifungsbetriebe

6227

Vermarktete Tonnen im Jahr 2020

SITE WEB DE L'APPELLATION :

www.briedemeauxetdemelun.fr



Käse richtig schneiden

Von der Spitze zum Rand hin schneiden



Brote

Körner-Baguette
Baguette Tradition
Bauernbrot
Kräuterbaguette
Rosinenbrot
Feigenbrot
Speckbrot
Sauerteigbrot
Sesam-Baguette



Wohlschmeckende Begleiter

Der Missbrauch von Alkohol gefährdet die Gesundheit.
In Maßen zu genießen.

Roter Loire-Wein
Champagne brut
Rotwein aus dem Jura
Roter Bordeaux-Wein
Roter Burgunder-Wein
Ein roter Rhône-Wein
Trockener Burgunder-Weißwein
Trockener Elsässer Weißwein
Trockener Weißwein aus Savoyen
Amberbier
Spritziger Rosé
Pommeau
Cidre





Aussehen

Er hat eine flache runde Form.
Man benutzt Formen mit einem Innendurchmesser zwischen 36 cm und 37 cm. Sein Gewicht liegt bei 2,6 bis 3,3 kg.
Der Käse hat eine dünne Rinde bestehend aus einer mit roten Streifen oder Flecken durchzogenen Weißschimmelschicht.

Textur

Sein Teig ist homogen, seine Konsistenz ist weich bis leicht schmelzend.

Geruch

Charakteristischer Geschmack, Unterholz (Pilze und nasses Laub).

Geschmack

Haselnuss, Sahne.