

Brie de Melun



Der Brie de Melun aus roher Kuhmilch gilt als König der Käse. Es handelt sich um einen Weichkäse mit Edelschimmelrinde und strohgelbem Teig. Er hat die Form einer Scheibe mit einem Durchmesser von 27 bis 28 cm. Man muss kein Käseexperte sein, um einen Brie de Meaux von einem Brie de Melun zu unterscheiden. Gleich auf den ersten Blick erkennt man, dass beide miteinander verwandt sind, wenngleich sie nur ihre Herkunftsregion gemein haben. Der als Vorfahre aller Brie-Käse geltende Brie de Melun ist wesentlich farbintensiver und kleiner. Bei Geruch und Geschmack sind die Unterschiede noch auffälliger. Der Brie de Melun hat vielfältige, komplexe Aromen. Während der Reifung wird sein Teig homogen und geschmeidig.



KÄSE
AUS KUHMITLCH



VERLEIHUNG DES AOP-SIEGELS
1980

ECKDATEN

39

Milchproduzenten

4

Herstellungsbetriebe

3

Reifungsbetriebe

179

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



Aussehen

Er hat eine flache runde Form mit vorspringenden oder abgerundeten Kanten. Man benutzt Formen mit einem Innendurchmesser zwischen 27 cm und 28 cm. Sein Gewicht liegt bei 1,5 bis 2,2 kg. Der Käse hat eine dünne Rinde bestehend aus einer mit roten oder braunen Streifen oder Flecken durchzogenen Weißschimmelschicht.



Textur

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



Geruch

Er hat einen ausgewogenen Geruch, der sowohl tierische als auch pflanzliche Aromen umfasst.



Geschmack

Milchig