

## Une solution adaptée à vos usages

Produit conforme au cahier des charges de l'appellation d'origine «Brie de Meaux»



 **Fromage à pâte molle, à croûte fleurie**

 **Lait cru**

 **Vache**

 **Affinage 28 jours minimum**  
*Conformément à la réglementation en vigueur*

Fabriqué exclusivement à partir de lait cru de vache, le Brie de Meaux est un fromage à pâte molle à croûte fleurie. Ne pouvant être fabriqué que dans sa zone AOP (7 départements à l'Est de Paris), il est soumis à un cahier des charges strict afin de garantir toute sa qualité. Affiné pendant un minimum de 28 jours et moulé à la main grâce à la pelle à Brie, il acquiert un goût fruité avec des notes de noisettes. Ses fonctionnalités et son goût seront un gage de réussite pour la réalisation de vos recettes.

### Ingrédients

**Lait**, cru de vache (origine France), ferments, sel, présure.

**À conserver au frais à +8°C maximum**



**Précaution de consommation :** Ce produit au lait cru est déconseillé aux jeunes enfants, aux femmes enceintes et aux personnes immunodéprimées.

[www.fromagesaulaitcru.fr](http://www.fromagesaulaitcru.fr)

### Caractéristiques organoleptiques

#### Aspect

Croûte fine et blanche, avec une pâte de couleur crème à jaune pâle selon le degré d'affinage



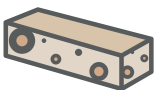


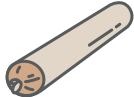

#### Texture

Onctueuse, non coulante; il s'affine doucement de la croûte vers le coeur, sa consistance passe de cassante à souple.

#### Goût

Un goût fruité et de noisettes, légèrement salé avec une pointe d'amertume. On retrouvera un arôme subtil de crème, de beurre et de noisette pour les plus affinés.

### Présentations

MEULES / BLOCS	RÂPÉS	LONGES	CUBES COSSETTES	TRANCHES	BOYAUX/OUTRES
					
					

 Présentations standards

 Présentations sur demande

# Brie de Meaux AOP



## Vos usages



### Topping

Pizza • Plâts cuisinés  
Crackers • Lasagnes



### Tranchage

Sandwich • Burgers  
Cordon bleu • Croque-monsieur



### Assemblage

Plâts cuisinés  
Salades • Sandwich  
Burgers • Croque-monsieur



### Mixing

Sauces • Soupes  
Garnitures

## Valeurs nutritionnelles

Critères physico-chimiques	Norme
Extrait sec total en %	≥ 44
Gras/ sec en %	≥ 45
Critères nutritionnels	Valeurs indicatives moyennes pour 100g de produit
Valeur énergétiques en KJ	1188
En Kcal	286
Matières grasses dont AGS en g	22 15
Glucides en g dont sucres en g	0,5 0,5
Protéines en g	22
Sel en g Sodium en g	1,8 0,72
Calcium en mg	370
Valeurs nutritionnelles de référence : 800 mg	

## Gamme « les Labellisés »

Découvrez tous les fromages labellisés de la gamme :

Emmental IGP Label Rouge, Gruyère IGP, Cantal AOP, Tomme des Pyrénées IGP, Ossau-Iraty AOP, Bleu d'Auvergne AOP, Fourme d'Ambert AOP, Saint-Nectaire AOP, Comté AOP, Roquefort AOP, Munster AOP, Brie de Meaux AOP, Beaufort AOP



**Pour en savoir plus sur ce fromage ou pour des solutions sur-mesure, contactez le service commercial.**