

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

Caractéristiques organoleptiques

Aspect

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

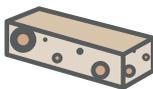
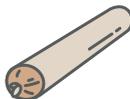
Texture

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 Valeurs nutritionnelles de référence : 800 mg	370

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.