

# Brie de Meaux AOP



SODIAAL  
**FROMAGES**  
Ingrédients



Fromage à pâte molle, 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.

## Types de découpe

MEULES - BLOCS



RÂPÉS



LONGES



CUBES - COSSETTES



TRANCHES



BOYAUX - OUTRES



✓ Types de découpe standard

🔍 Types de découpe sur demande

✗ Types de découpe non disponibles

## 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

Notes de sous-bois 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.

# Brie de Meaux AOP



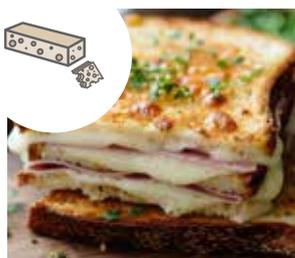
SODIAAL  
**FROMAGES**  
Ingrédients

## Vos usages



### Topping

Pizzas • Plats cuisinés  
Crackers • Lasagnes



### Tranchage

Sandwichs • Cordons bleus  
Burgers • Croque-monsieur



### Assemblage

Plats cuisinés  
Salades • Sandwichs  
Burgers • Croque-monsieur



### Mixing

Sauces • Soupes  
Garnitures

## Valeurs nutritionnelles

Critères physico-chimiques	Norme
Extrait sec total	≥ 44 %
Gras/ sec	≥ 45 %
Critères nutritionnels	Pour 100 g de produit
Valeur énergétiques	1 188 KJ 286 Kcal
Matières grasses dont AGS	22 g 15 g
Glucides dont sucres	0,5 g 0,5 g
Protéines	22 g
Sel Sodium	1,8 g 0,72 g
Calcium Valeurs nutritionnelles de référence : 800 mg	370 mg

Découvrez notre  
coopérative et 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

Besoin d'informations ? Contactez-nous : [sf@sodiaal.fr](mailto:sf@sodiaal.fr) | ☎ +33 (0)4 50 33 74 73

