



Brie de Meaux

Origine : inconnue

Faits historiques : apprécié par Charlemagne. Il fut couronné "Roi des fromages" en 1815 au congrès de Vienne.

Terroir : la Seine et Marne plus une partie de l'Aube, de l'Yonne, du Loiret, de la Meuse, de la Marne et de la Haute Marne.

Forme : cylindre plat

Taille : diamètre de 35 à 37 cm sur 3 cm d'épaisseur.

Poids : environ 2,6 kg

Présentation : nu (non emballé) sur paillon.

Signes particuliers : fromage au lait cru de vache, 45% de matières grasses, croûte duvetée (feutrage blanc), pâte molle, AOC 1980.

Fabrication : égouttage spontané (rapide), caillage obtenu par de la présure (coagulation : 18 H minimum), moulage manuel à la pelle à Brie, salage au sel sec, affinage : 4 semaines minimum, affinage lent et régulier.