



Brie de Melun

Appelé aussi M'lun.

Origine : mal connue

Faits historiques : présence attestée en gaule avant l'invasion romaine. Le M'lun passe pour être l'ancêtre de tous les Bries.

Terroir : la Seine et Marne plus une partie de l'Yonne et de l'Aube.

Forme : cylindre plat.

Taille : 27 cm de diamètre sur 3 cm d'épaisseur.

Poids : environ 1,5 kg

Présentation : nu (non emballé) sur paillon.

Signes particuliers : fromage au lait cru de vache 45% de matières grasses, croûte fleurie (duvet blanc). Pâte molle. AOC 1980

Fabrication : égouttage lent, caillage obtenu par de la présure, moulage à la louche, salage au sel sec, affinage : 4 semaines minimum.