

Renard Gillard brie de Meaux AOP ca 3 kg

Brie de Meaux regnes som kongen blant brier. Den fremstilles i Meuseområdet, øst for Paris. Den produseres av upasteurisert kumelk og er derved ustabilisert, dvs. at den har en kjerne som modnes fra ytterkant og inn mot midten. Den fikk sin AOP-betegnelse i 1980.

Brie de Meaux blir produsert av upasteurisert kumelk, noe som gir den en fin dyp smak og en noe duftende aroma. Ostemassen er myk med ensartet struktur og kremaktig. Godt modnet smaker den kraftig, men ikke skarpt. Osten blir noe bløt, nær holdbarhetsdatoen kan den virke flytende. Det er på dette stadium Brie de Meaux er på sitt beste. Under modningstiden blir ostens flate noe mer brunlig enn vi er vant med, men dette er helt normalt.

Produktnummer	903240
EPD-nummer	2251619
Antall i kartong	1

* 2 2 5 1 6 1 9 *

Brie de Meaux er en ypperlig dessertost. En godt moden ost som er perfekt for å bakes inn i en butterdeig, sammen med syltetøy. Samtidig passer den godt som forrett, til snitter, canapeer eller på et ostebord. For mange er dette en klar favoritt. Anbefales servert med en mild kjeks (ikke salt) eller loff. La den romtempereres 30 minutter før servering.

Framstilt av upasteurisert melk.

Brie de Meaux blir produsert av upasteurisert kumelk, noe som gir den en fin dyp smak og en noe duftende aroma. Ostemassen er myk med ensartet struktur og kremaktig. Godt modnet smaker den kraftig, men ikke skarpt. Osten blir noe bløt, nær holdbarhetsdatoen kan den virke flytende. Det er på dette stadium Brie de Meaux er på sitt beste. Under modningstiden blir ostens flate noe mer brunlig enn vi er vant med, men dette er helt normalt.

