

Renard Gillard brie de Meaux selection AOP ca 3 kg

Kongen av brie, ferdig modnet og spiseklar.

Brie de Meaux fremstilles i området Meuse øst for Paris, og er for mange kjent som kongen av brie. Osten produseres på upasteurisert kumelk og dette er en spesielt modnet variant av Brie de Meaux, men med samme historie og egenskaper som den vi kjenner fra før. Forskjellen er modningen som foregår i en separat kjeller under en litt annen temperatur. Osten er så godt som ferdig modnet, den har nesten ikke kjerne og er salgsklar. Osten ligger dekorativt på stråmatte i en trekasse.

Produktnummer	943241
EPD-nummer	2132280
Antall i kartong	1

2132280

Brie de Meaux er som kjent en ypperlig dessertost og kan brukes som forrett, til snitter, canapeer, eller på ostebordet. Den gjør seg godt med usaltet kjeks eller baguette og sammen med ostemarmelade. 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 en kremaktig og ensartet struktur. Godt modnet smaker den kraftig, men ikke skarpt. Osten blir noe bløt og 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.



Oluf Lorentzen