

Dongé Brie de Meaux AOP ca 1,5 kg

Brie de Meaux er kjent som kongen av brie. Upasteurisert.

Brie de Meaux regnes som kongen blant brier. Den fremstilles i Ile de France 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. Dongé er et familieeid firma opprettet i 1930, og de har vunnet gull i Concours Général Agricole i Paris i 2000, 2001, 2004, 2006, 2007, 2008, 2009, 2010, 2012 og 2013. Hver skritt i prosessen er gjort for hånd, og melken kommer kun fra egne gårder, eller gårder som leverer kun til Dongé.

Produktnummer	903272
EPD-nummer	6913206
Antall i kartong	2

6913206

Brie de Meaux er en ypperlig dessertost. Den passer godt på et ostebord. For mange er dette en klar favoritt. Anbefales servert med en mild kjeks (ikke salt) eller loff.

Framstilt av rå melk.

Brie de Meaux er en kraftig brie med hint av sopp og skogbunn. Osten er myk og kremet, med strågul farge.



Oluf Lorentzen