

Dongé Brie de Meaux matured AOP ca 3 kg

Dongé Brie de Meaux er kjent som kongen av brier. Dette er en fransk hvitmuggost laget av upasteurisert kumelk. Osten er ustabilisert, med en fast kjerne som løses opp i modingsprosessen. Modnet og spiseklar.

Dongé Brie de Meaux produseres av tredje generasjon i Dongé-familien, med røtter tilbake til 1930 da Étienne Dongé grunnla meieriet. Fabrikken ligger i Meuse, øst for Paris, og får melk fra små, lokale gårder. Produksjonen er håndverksmessig med tradisjonelle teknikker, og brien modnes av en egen affineur på stedet, noe som gjør Dongé unik i regionen. Den fikk sin AOP-betegnelse i 1980.

Produktnummer	903274
EPD-nummer	6911994
Antall i kartong	1

* 6 9 1 1 9 9 4 *

Dongé Brie de Meaux er en av de mest eksklusive briene vi har. Den nytes best som den er, med en lun bagette eller fruktbrød til. Den står seg utmerket som den er eller sammen med andre franske AOP-oster på en desserttallerken.

Framstilt av rå melk.

Dongé Brie de Meaux er en kraftig og kremet ost med en strågul farge og komplekse smaker av sopp, skogbunn og meieriprodukter. Felles for alle brier er smaken av klare sopptoner og i enkelte tilfeller hint av skogbunn/jordnoter.



31.10.2026

Oluf Lorentzen