

BRIE DE MELUN



" Cugino del Brie de Meaux da scoprire, con un lato più forte. "



IDENTITÀ

Latte di : Vaccino
Trattamento termico : Crudo
Produzione : Artigianale
Etichetta : AOP
Famiglia : Pasta Molle a Crosta Fiorita
Forma : Disco Piatto / **Peso :** 1.4 kg
Diametro : 28 cm / **Altezza :** 4 cm



SENSORIALE

Aspetto : Crosta relativamente spessa coperta da una feltratura bianca con strisce o macchie rosse o brune. Pasta sovente giallo crema con a volte un cuore bianco gessato..

Struttura : Crosta presente in degustazione, strato di crema fondente e cuore gessato

Odore : Note da champignons a ammoniaca secondo la stagionatura

Gusto : Abbastanza salino, ma presenta aromi erbacei, lattici e animali

Accordo Vino : Rosso legnoso (Bordeaux - Bourgogne) **Accordo Birra:** Bionda

TERROIR

Dipartimento : Seine-et-Marne

Regione : Île-de-France

Paese : Francia

Provincia : Brie



Un po' di storia...

Il Brie de Melun, cugino storico del Brie de Meaux, viene prodotto ancora ai giorni nostri esclusivamente nella regione Seine et Marne, a sud-est di Paris. E' presente sugli scaffali della capitale parigina da diversi secoli, Il est présent sur les étals de la capitale depuis plusieurs siècles, dolcetto degli amatori delle sensazioni forti, tanto il Melun concentra dei sapori affermati, decisi.

PRODUZIONE

Il latte subisce una maturazione primaria, poi una coagulazione leggera che produce una cagliata a dominanza lattica. Una rottura manuale leggera della cagliata avviene dopo 16 ore e la messa in forma si fa a mano con l'aiuto di un grosso mestolo. Le forme sono munite di un rialzo che si alza su misura per il drenaggio. La salatura si fa a secco dopo l'estrazione del formaggio dalle forme.



STAGIONATURA

Luogo di stagionatura : Caves MonS

Grado 1 : 65 giorni / **Grado 3 :** 100 giorni

Dopo un passaggio in camera calda e una polverizzazione di flora di maturazione, i formaggi vengono sistemati nelle cave su stuoie individuali dove vengono rivoltati regolarmente. Dopo 4 settimane vengono trasferiti nelle cantine MonS dove vengono trattati fino a 10 settimane per ottenere un formaggio stagionato al punto giusto



QUALITA'

Durata Minima di Conservazione : 21 giorni

Temperatura di Conservazione : tra +4°C e +6°C

Enterobatteri : < 10 000 / g / **Listeria :** Assenza / 25 g

Salmonella : Assenza / 25 g / **Stafilococco a Coagulasi + :** < 10 000 / g

PARAMETRI

Composizione : Latte- Sale - Caglio - Fermenti Lattici e di maturazione

Allergeni: Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)

Coagulante : Animale / **Energia kCal :** 324 / **Energia KJ:** 1342

Glucidi (g/100g) : 0,1 / **di cui Zuccheri (g/100g) :** 0 / **Lipidi (g/100g) :** 27 / **di cui**

Saturi (g/100g) : 24,4 / **Proteine (g/100g) :** 20 / **NaCl (mg/100g) :** 2030

IMBALLI

Imballo grande : 4 pezzi

Lunghezza (mm) : 520 / **Larghezza (mm) :** 255 / **Altezza (mm) :** 110

Imballo piccolo : 1 o 2 pezzi

Lunghezza (mm) : 270 / **Larghezza (mm) :** 270 / **Altezza (mm) :** 110