SABOR Y CARACTER
FROMAGER AFFINEUR

CHEESE CLUB | EXPERIENCIAS | TIENDA DE QUESOS

Brie de Meaux

Pasta: Blanda
Leche: Vaca
Origen: Francia
Intensidad:

Se desconoce donde se creo el Brie de Meaux y quién lo descubrió.
Pero, algo seguro es que se trata del Brie más famoso, y que ya era apreciado por Carlomagno. Obtuvo su gran triunfo en el siglo XIX, y lo escogieron como « rey de los quesos ».

Su periodo de maduración es de 8 semanas. Posee una corteza blanca con manchas. La pasta es de un color paja que va oscureciéndose hasta un tono marfil y, también es cremosa, suave, pero no fluida. Tiene un olor intenso a mogo, y un sabor suave y dulzón.

Se consume al final de la comida. Su pasta es tan blanda y afrutada que lo bautizaron « el postre de los quesos ».

.

RECOMENDACIÓN DE MARIDAJE

Se acompaña bien de frutas secas, pistacho o uva.

Se combina bien con un vino rojo joven y afrutado (Bordeaux, Pinot noir) , Champagne bruto o cerveza negra.

55 6272 3088 / 3075 saborycaracter.com