



BRIE de MEAUX

Tradition

Tunnetuin ja arvostetuin brie-juusto valmistetaan Pariisin itäpuolella Seine-et-Marnen pohjoisosissa. Tämä pastöroimattomasta lehmänmaidosta valmistettu juusto on maultaan pehmeä, kermanen ja pähkinään vivahtava. Juustomassa on kullankeltaista ja notkeaa, parhaimmillaan valuvaa. Kuori on ohut, lievästi punertava ja valkohomeen peittämä. Kuori on syötävää. Juusto kuuluu ns. juoksutinjuustoihin; sitä ei keitetä eikä puristeta. Juusto tulee parhaiten oikeuksiinsa sellaisenaan, kohtuullisen kypsänä ja huoneenlämpöisenä nautittuna.

Rasva 20 %

Suola 1,8 %, voimakassuolainen

Alkuperämaa Ranska

Viiniksi sopii mm. Fleurie, Mercurey, Pomerol, Médoc ja Chinon



Maanviljelijöiden valmistamaa Meaux'a kutsutaan nimellä 'fermier', vastaavasti juustomestareiden valmistamaa nimellä 'laitier'