



BRIE de Montereau

Maailmalla tunnetuin ranskalainen juusto on kotoisin Brien alueelta, joka sijaitsee Pariisin itäpuolella, Seinen ja Marnen välissä. Brie on maultaan pehmeä, kermanen ja pähkinään vivahtava, kuori ohut, valkohomeen peittämä. Kuori on syötävää. Brie kuuluu ns. juoksutinjuustoihin; sitä ei keitetä eikä puristeta. Brie sopii nautittavaksi sellaisenaan, mutta on myös erinomainen salaateissa ja jälkiruuissa.

Rasva 34 %

Suola 1,9 %, voimakassuolainen

Alkuperämaa Ranska

Viiniksi sopii mm. punainen Bordeaux tai valkoinen

Riesling

