

## Brie de Melun



AOP depuis 1980

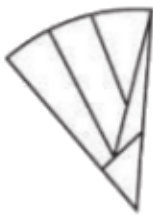


Zone de production

**Famille technologique :** pâte molle à croûte fleurie

**Type :** fromage au lait de vache

**Astuces de découpe :**



### Description

Il n'est pas nécessaire d'être un expert ès-fromages pour faire la différence entre un Brie de Meaux et un Brie de Melun. Dès le premier coup d'œil on comprend que ces deux compères, bien que cousins, n'ont que leur région d'origine en commun. Le Brie de Melun, considéré comme l'ancêtre de tous les fromages de la Brie, est beaucoup plus coloré et plus petit. Au nez et au palais, les différences sont encore plus flagrantes. Le Brie de Melun possède des arômes très riches et complexes. Son affinage rend sa pâte homogène et souple.

**Que boire avec ?** Un Gaillac (appellation mariée avec le Brie de Melun).

**Format :** 27 à 28 cm de diamètre.

**Poids :** 1,5 à 1,8 kg

**Points marquants du mode de production**

**Caractéristiques organoleptiques :**

**Œil :** fine croûte recouverte d'un feutrage blanc, parsemé de stries ou de tâches rouges ou brunes.

**Texture :** consistance souple à légèrement coulante.

**Nez :** odeur équilibré entre l'animal et le végétal.

**Goût :** il possède une pointe d'amertume, un goût de lait et une saveur persistante.

**Site internet :** [www.briedemeauxetdemelun.fr](http://www.briedemeauxetdemelun.fr)