

Brie de Melun



Le Brie de Melun, au lait cru de vache, est considéré comme le roi des fromages. C'est un fromage à pâte molle et à croûte fleurie qui se présente sous la forme d'un disque de 27 à 28 cm de diamètre avec une pâte jaune paille. Il n'est pas nécessaire d'être un expert des 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.



FROMAGE
AU LAIT DE
VACHE



ANNÉE DE LABELLISATION
1980



CHIFFRES CLÉS

39

Producteurs de lait

4

Ateliers de fabrication

3

Ateliers d'affinage

179

Tonnes commercialisées en 2020

SITE WEB DE L'APPELLATION :

www.briedemeauxetdemelun.fr

SITE WEB LAIT CRU :

www.fromagesaulaitcru.fr



Découpe



Découpe de la pointe au talon.



Pains

Baguette aux graines
Baguette tradition
Pain de campagne
Baguette aux herbes
Pain aux raisins
Pain aux figues
Pain aux lardons
Pain au levain
Baguette au sésame



Accords gourmands

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
À consommer avec modération.

Vin rouge de Loire
Champagne brut
Vin rouge Jura
Vin rouge Bordeaux
Vin rouge Bourgogne
Vin rouge Rhône
Vin blanc sec Bourgogne
Vin blanc sec Alsace
Vin blanc sec Savoie
Bière ambrée
Vin effervescent rosé
Pommeau



Vue

Il se présente sous la forme d'un cylindre plat à bords saillants ou à bords arrondis. La taille du moule utilisé est comprise entre 27 cm et 28 cm de diamètre intérieur. Son poids est compris entre 1,5 et 2,2 kg.

Le fromage présente une croûte fine recouverte d'un feutrage blanc, parsemé de stries ou de taches rouges ou brunes.



Texture

Sa pâte est homogène, sa consistance est souple à légèrement coulante.



Nez

Il a une odeur équilibrée entre l'animal et le végétal.



Goût

Lacté