

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