

COD. ARTICOLO: FE1001



Brie de Meaux AOP Dongé

Il Brie della tradizione: prodotto da un'azienda familiare da più di 3 generazioni con metodo artigianale. Prodotto con latte vaccino crudo: la pasta morbida, tipica del brie, è ottenuta dai casari lavorando la cagliata molto fragile con un apposito strumento chiamato "pelle à brie", utilizzato per la prima volta nel XII secolo. La stagionatura è di almeno 4 settimane.



INGREDIENTI:

Latte di vacca crudo, sale, fermenti lattici, caglio e *Penicillium candidum*

CROSTA NON EDIBILE

MATERIA PRIMA: latte di vacca intero crudo conforme al REG. CE 853/2004

ALLERGENI: latte e prodotti a base di latte (Secondo Reg. UE N° 1169/2011)

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: 0-8°C

ORIGINE DEL LATTE: Francia NO OGM

Stagionatura: 30 gg

VALORI NUTRIZIONALI

(Riferiti a 100 g di prodotto)

Energia	1197 KJ/288 Kcal
Grassi	20 g - di cui acidi grassi saturi: 14.8 g -
Carboidrati	2.6 g - di cui zuccheri: < 0.2 g -
Proteine	20.4 g
Sale	1.8 g

INFORMAZIONI DI IMBALLAGGIO*

PESO	PZ CONF	CARTONI PER STRATO	N° STRATI PER PALLET	MISURE CT	TMC
3 Kg	1	Su richiesta	Su richiesta	//	45 gg

*GLI IMBALLI USATI PER IL CONFEZIONAMENTO SONO CONFORMI ALLA LEGISLAZIONE VIGENTE

Via A. di Dio, 185 - 28877 ORNAVASSO (VB)
Tel. 0323 837628 - Fax. 0323 837898

e.mail: commerciale@castagnasrl.com
www.castagnasrl.com

Specifiche tecniche



Dimensioni

FORMA: cilindrico

DIAMETRO: 36-37 cm

Caratteristiche Chimiche

Sostanza secca: 44 % minimo

Materia grassa: 20 %

Grasso sul secco: 45 %

Tecnologia di produzione

Il Brie di Meaux AOP viene ottenuto con latte vaccino crudo non pastorizzato e addizionato di caglio. Per ottenere una pasta molle come quella del Brie e per evitare che i grassi e le proteine vengano dispersi nel siero, i casari lavorano la cagliata molto fragile con uno strumento apposito, la spannarola forata, detta in francese "Pelle à Brie", che fu utilizzata per la prima volta nel XII secolo. La cagliata deve essere messa, mestolo dopo mestolo, negli stampi appositi e, dopo essere maturato lentamente, il formaggio viene salato a secco manualmente. Durante la salatura il Brie viene anche sigillato, sempre manualmente, per mantenere un certo grado di umidità al suo interno. La stagionatura avviene in cantine con temperatura e umidità costanti, per almeno 4 settimane, durante le quali le forme vengono capovolte con regolarità. Il processo di affinamento fa sì che sulla crosta del Brie de Meaux compaiano dapprima striature di colore rosso intenso e macchie conosciute con il nome di "ferment du rouge", in una seconda fase, invece, saranno le muffe bianche ad attaccare la crosta ricoprendola di una patina vellutata di colore avorio.

Caratteristiche Microbiologiche

Secondo limiti di legge (Reg. CE 2073/2005)

Caratteristiche organolettiche

Prodotto dalla crosta fiorita, a pasta morbida.