Data di creazione: 05/07/2025

BRIE DE MEAUX AOP DONGE

CODICE	46712
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Francia
TIPO DI LATTE	Vaccino Crudo
PESO	3 kg circa

Il Brie per eccellenza prodotto da una tradizionale Fromagerie

DESCRIZIONE	Il Brie per eccellenza, prodotto dalla Fromagerie Dongé con latte vaccino crudo
ASPETTO	Presenta una crosta fiorita, bianca e vellutata, che maturando assume una tonalità rosata. La pasta è molle, omogenea, di colore paglierino scarico
SAPORE	Dolce con buoni sentori di acidità; vivaci le note di noci, erba fresca e fungo champignon
STAGIONATURA	Almeno 4 settimane
PRODUTTORE	Fromagerie Dongé - Cousances lès Triconville - Francia
SELEZIONATO PERCHÈ	L'attenzione alle materie prime, l'esperienza dei casari, il coinvolgimento degli allevatori, il rispetto delle tradizioni, una lavorazione ancora oggi del tutto manuale: sono questi i fattori che garantiscono la qualità dei Brie prodotto dai fratelli Dongé. Medaglia d'oro al Concours Général Agricole di Parigi (per 10 anni consecutivi), quello dei Dongé è il Brie che si trova nelle migliori formaggerie e nei migliori ristoranti di Francia
CURIOSITÀ	Formaggio raffinato, di origini antiche, risalenti ai tempi di Carlo Magno è stato definito in occasione del Congresso di Vienna, nel 1814, il Re dei Formaggi. Per tradizione il Brie viene prodotto in una località e stagionato in un'altra, geograficamente distante: la Fromagerie Dongé si trova infatti nella regione della Lorraine mentre la stagionatura avviene, come previsto dal disciplinare, nella regione dell'Ile-de-France
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	La stagionatura avviene dall'esterno verso l'interno pertanto risulta stagionato quando al taglio si presenta cremoso quasi in tutta l'altezza dello scalzo, è questo il momento in cui esprime tutto le sue particolari caratteristiche sensoriali, ovviamente da servire a temperatura ambiente

© VALSANA S.R.L. - Via degli Olmi 16 - 31010 Godega di Sant'Urbano (TV)
Il presente documento ha un valore puramente informativo-commerciale e non è la scheda tecnica del prodotto.