



Fabrication

La région de Meaux en Ile de France est le berceau des productions de Brie ; chaque clocher, chaque village possédait son brie.

Issue d'une fabrication traditionnelle, au lait cru du terroir, sa croûte fleurie est fine, d'un blanc duveteux, elle se teintera de rouge, signe d'un affinage optimum.

Sa pâte souple est de couleur jaune paille. Son odeur de terroir est le préambule au goût fruité qu'il dégage.

Son goût typé, le rapproche de son illustre cousin, le Brie de Melun.

Il se dégustera toute l'année, mais sera plus parfumé entre avril et septembre avec le lait d'été.

Histoire...

Ce fromage fait partie intégrante du patrimoine de la Brie.

Très attaché au passé de l'histoire française, ce fromage fait revivre un personnage célèbre connu dans les campagnes des fermes briardes. On se souvient de Jean Sans Peur dont la dépouille était menacée d'être précipitée du haut du pont dans les eaux de l'Yonne.

Format plus pratique à la vente, le Brie Campagnard d'un kilo, prendra rapidement sa place parmi vos fromages préférés.

Produit par une entreprise familiale, situé dans le berceau de la brie, notre partenariat remonte au début des années 80. Le respect du terroir, le savoir faire en fabrication sont depuis toujours mis à l'honneur.



Champagne /
Ile de France