

Brie de Melun (A.O.P)

Fiche descriptive

Son origine

Notre production est située en Seine et Marne au cœur de la Brie.

Ce fromage est très typique de par sa zone géographique restreinte et sa technique de fabrication liée à l'histoire locale. C'est ce savoir-faire spécifique qui caractérise la dimension régionale de ce produit tant en fabrication qu'en affinage.

10 siècles d'histoire !

Dés 999, Robert Pieux, roi de France établi à Melun en consomme régulièrement.

Au XVIII^e siècle, La Fontaine, de passage au Château de Vaux-le-Vicomte le met à l'honneur dans sa célèbre fable « le corbeau et le renard ».

Les Mousquetaires du Roi, « après un bon repas, resquillaient sans vergogne tout ce qui restait de Brie arrosé de Bourgogne ». En 1980, il rentre dans la célèbre famille des fromages d'Appellation d'Origine Contrôlée, maintenant Appellation d'Origine Protégée européenne.

Un terroir, deux fromages, le Brie de Meaux et le Brie de Melun, frères inséparables originaux par leur différence de caractère.

La fabrication...

Ce fromage à pâte molle à croûte fleurie est fabriqué à partir de 12 litres de lait cru de vache.

Le lait, première étape vers un produit de qualité, est collecté tous les jours par nos soins, dans le Nord Est de la Seine & Marne. La production de l'alimentation sur l'exploitation est fortement encouragée et les conditions d'élevage en extérieur sont favorisées.

Le caillage à prise lente (caillé lactique) avec de la présure animale naturelle, dure 18 heures minimum, le lendemain le caillé non tranché est moulé à la louche, l'égouttage spontané se poursuit jusqu'au lendemain, le fromage est retourné puis démoulé, la première face et l'arête du talon est salées au sel sec, le surlendemain la même opération est réalisée sur deuxième face

L'étape du séchoir, plus délicate que sur les autres Bries déterminera la qualité de l'affinage en cave.

6 à 10 semaines sont nécessaires pour affiner un Brie de Melun, à une température de 8°C à 10°C selon la saison.

Notre entreprise est certifiée BRC (Norme mondiale pour la sécurité des denrées alimentaires) depuis 1999.

Quelques valeurs...

Production : Fontenay Trésigny

Département : Seine et Marne

Lait : de vache CRU

Diamètre : 27 cm

Epaisseur : 3.5 cm

Poids : ≈ 1.5 kg

MG/Extrait sec : 45%

MG/produit fini : 20%

Valeurs nutritionnelles moyennes (pour 100g) : Protéines : 19.8 g

Glucides : 0.9 g

Lipides : 20 g

Valeurs nutritionnelles moyennes (pour 100g) : 1149 kilo-joules

277 kilo-calories