

BRIE de MEAUX AOC

FICHA TÉCNICA



Leche cruda de vaca
Cuajo tradicional
Coagulación enzimática
Maduración: 60-90 días
Formato: 3kg aprox.
Triconville, Francia



EL QUESO

Si bien Brie de Meaux es uno de los quesos franceses más reconocidos por la mayoría de los paladares, es complicado (dada la masificación de elaboraciones que poco tienen que ver con el concepto original de Brie) encontrar aquellos que realmente mantengan la concepción original de esta receta. Así, el Brie que elaboran en Dongé nos habla de frutas, de sabores vegetales, todo ello inmerso en una cremosidad difícil de conseguir sin que las notas amargas aparezcan en el queso. Puro equilibrio, el Brie de Dongé tiene un aroma terroso con un sutil sabor a mantequilla, avellanas, col y setas.

EL PRODUCTOR

Tres generaciones, un mismo espíritu. Fundada en 1930, a día de hoy son Luc y Jean-Michel Donge quienes están a cargo de la producción, que sigue ubicándose en el centro de la aldea de Triconville, donde a pesar del relevo generacional, misma pasión, mismo método de elaboración e intacta ilusión se mantienen en la granja. Lejos de la fabricación industrial, se jactan de seguir utilizando la leche de las vacas de la zona para preservar las tradiciones locales, y siendo totalmente conscientes de que para elaborar grandes quesos, la leche ha de ser excepcional.