

Brie van de Mat

Frankrijk - Parijs

nootachtig, zacht en smeuiig



Traditionele brie wordt zowel van rauwe als gepasteuriseerde melk gemaakt. De wrongel wordt niet gesneden of geperst. De kunst van het brie-maken is om de lagen wrongel gelijkmatig in de kaasvormen te scheppen en de wei er goed uit te laten lopen. Wanneer de kaas stevig is geworden, worden deze op stromatjes gelegd. Door ze regelmatig te keren en te bestrooien met een speciaal schimmel krijgen ze de kenmerkende smaak en vorm. Brie rijpt het best bij constante temperatuur.

