

Fougerus

Frankrijk - Lie-de France

Romig met een droge kern



Deze rauwemelkse boeren-brie is een zusje van de beroemde Brie de Meaux. Fougerus betekent varens, deze brie wordt dan ook tussen varens gerijpt. Dit gebeurt in een stille koeling, waardoor de ontwikkeling van de wit-flora zeer langzaam gaat en de kaas ook langzaam tot rijpheid komt. Bij het eten van de brie, mag er in het hart van de kaas nog een rauwe lijn zitten, in tegenstelling tot de Brie de Meaux.

