

# Französischer Weichkäse Brie de Meaux AOC g.U.

Schon 1815 wurde Brie de Meaux auf dem Wiener Kongress zum König aller Käse gekürt mehr als 200 Jahre später noch immer eine weise Entscheidung. Denn der Rohmilchkäse aus Kuhmilch in seiner typisch flachen Tortenform hat ein herrlich würziges Aroma von saftigem Gras und gerösteten Nüssen und eine zartschmelzende Konsistenz. Brie de Meaux ist einer von nur zwei Bries, die in Frankreich Ursprungsschutz (AOC) genießen. Kurzum: Ein Käse, der auf keiner guten Käseplatte fehlen darf.

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

## Allergene

Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Ja
--	----

## Sonstige Angaben

Herkunft	Frankreich
Fettgehalt in der Trockenmasse	45,00%
Eigenschaft	Rohmilch
Tier	Kuh
Zertifizierung	g.U.
Enthält Alkohol	Nein
Lagertemperatur	0-4°C

## Zutaten

**KUHRÖHMILCH** (97,16%), Salz (1,8%), **MILCHFERMEN**T (1%), Lab (tierisch-0,02%), Penicillium candidum (0,02%).

## Inverkehrbringer

Routhier Weber Handelsges.GmbH  
Finkenweg 2 63674 Altenstadt Deutschland