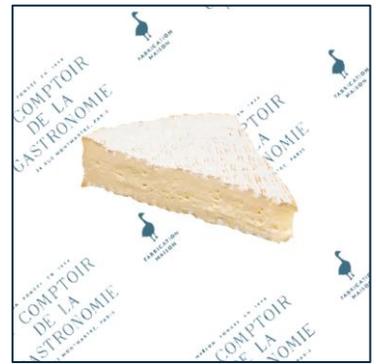


**AOC**  
**Brie de Meaux**  
**200g environ**

Fiche technique créé décembre 2024



### Dénomination et descriptif du produit

Fromage à pâte molle et croûte fleurie.

Paquet sous papier de 200g environ.

### Conservation et Stockage

**Produit frais** sous papier.

Conserver au frais entre 0° et 4°C.

A consommer avant :  
voir date sur l'étiquette du produit.

Après ouverture à consommer dans  
les plus brefs délais.

### Liste des ingrédients et des allergènes majeurs

**Liste des ingrédients :**

Lait cru de vache, sel, présure, ferments lactiques.

Matière grasse sur produit fini 20%

Merci de vérifier ces informations sur l'étiquette de votre produit, car seules celles-ci font foi.

### Le + Produits

Son goût est doux et crémeux, avec des arômes subtils de noisette et une légère note de fermentation. Il est affiné pendant 6 à 8 semaines. Sa pâte est de couleur jaune paille et sa croûte est blanche et duveteuse. Il est originaire de la région la Brie et bénéficie d'une appellation d'origine protégée (AOP), garantissant sa qualité et son authenticité.

### Conseils d'utilisations

Ce fromage traditionnel se déguste idéalement à température ambiante, accompagné de pain et de vin.

**Accord Met & Vins :**

Idéal avec un Champagne millésimé qui présente une légère oxydation.

EAN

**Comptoir de la Gastronomie**  
Épicerie Fine et Restaurant  
34 rue Montmartre 75001 Paris  
01.42.33.31.32