

## Brie Main'Or

Aussprache: ..... Bri Mäh'norr

### Warengruppenspezifische Angaben

Land ..... Frankreich (FR)  
 Käsegruppe ..... Weichkäse  
 Fettgehaltsstufe ..... Rahmstufe  
 Fett i. Tr. .... 50 %  
 Reifezeit Text ..... mind. 21 Tage  
 Milchart ..... Kuh  
 Rohmilch ..... nein  
 Wärmebehandlung ..... pasteurisiert  
 Labart ..... Kälberlab  
 Salzzart ..... Steinsalz  
 Art der Reifung ..... schimmelgereift



### Produktspezifische Angaben

Artikelnummer ..... 10895  
 VPE ..... 1 x 1kg  
 Käseform ..... Ganzer Laib  
 GTIN (Stück) ..... 3275240312191  
 GTIN (VPE) ..... 23275240312195  
 Herkunft ..... Frankreich (FR)  
 Region ..... Martigne sur Mayenne  
 Kontrollstelle ..... FR-BIO-10 |  
 Intrastat-Nr. .... 04069084  
 Bio-Qualität ..... 100% bio, EWG 834/2007 Norm, EU  
 Bio-Logo, Französische  
 Landwirtschaft

### Nährwertangaben

Energie kJ / kcal ..... 1323 kJ / 319 kcal  
 Fett ..... 27 g  
 davon gesättigte Fettsäuren ..... 19 g  
 Kohlenhydrate ..... <0,5 g  
 davon Zucker ..... <0,5 g  
 Eiweiß ..... 19 g  
 Salz ..... 1,3 g

### Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Milcheiweiß

### Zutaten

KUHMILCH\*, Steinsalz, Lab, Milchsäurekulturen

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

\* = Zutaten aus ökol. Landbau, \*\* = Zutaten aus  
 biol.dynamischem Anbau, \*\*\* = aus anerkannt ökologischer  
 Aquakultur, \*\*\*\* = aus Wildfang

Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der  
 Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.  
 Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

### Sensorik, Beschaffenheit

#### Geschmack

Champignon-, Blumenkohl-, Butternoten, ausgewogen,  
 dezente Süße, leicht herb

#### Aussehen außen

weißer, flacher Edelpilz

#### Aussehen innen

elfenbeinfarben, unregelmäßige Bruchlochung

#### Geruch

Duft nach Champignon, frisch

#### Konsistenz

quarkiger aber cremiger Teig

## Brie Main'Or

### Allgemeines

Im Brie Main d`Or steckt über 100 Jahre Käsegeschichte. Die Käserei ist bis heute ein unabhängiges Familienunternehmen, das nun von der dritten Generation geleitet wird. Erste traditionelle Käsesorten werden im Jahr 1912 im Département Mayenne in der Region Pays de la Loire aus der Milch benachbarter Bauernhöfe hergestellt.

Die Milch wird ausschließlich in Mayenne gesammelt. Dieses Département ist hügelig und die Flusstäler des Mayenne sind breit und fruchtbar. Die Höfe auf denen die Milch gemolken wird befinden sich alle im Umkreis von 40 km um die Käserei, so dass die Milch spätestens 48 Stunden nach dem Melken verarbeitet wird.

„Um guten Käse zu machen, brauchen wir gute, frische Milch! Ebenso wie starke menschliche Verbindungen mit unseren Produzenten, unseren Partnern. Das Schicksal unserer Käserei ist eng mit dem unserer Produzenten verbunden. Ohne Milch kein Käse! Wir sammeln unsere Milch seit über 50 Jahren bei bestimmten Farmen ein. Dabei werden wir jeden Tag von folgenden Werten getragen: Engagement, Respekt, Loyalität.“

### Besonderheiten

Beim Brie Main d`Or gibt es eine Besonderheit bei der Herstellung: Jede Käsesorte in der Molkerei wird von Hand gewendet. Eine Technik, die die KäserInnen bei der Käseherstellung anwenden, um die Qualität jedes Produktes während seiner Reifung zu kontrollieren. Eine Qualitätsgarantie, die seit 1912 besteht!

### Herstellung

Seit über 100 Jahren pflegt die Molkerei ein traditionelles Herstellungsrezept mit frischer Milch, Milchfermenten, Lab zum Gerinnen von Milch und genau der richtigen Menge Salz. Das ist alles an Zutaten!

Dieser Brie ist frisch und kreiwig wenn er jung ist und gewinnt mit zunehmender Reifung an Weichheit, Geschmack und Charakter.

### Rezeptvorschlag

Räucherlachs-Tartines mit Brie Main d`Or

8 Scheiben Brie Main d`Or | 4 Scheiben Landbrot | 4 Scheiben Räucherlachs | 8 EL Crème Fraîche | Salat | Schnittlauch | Fleur de Sel | Olivenöl | Balsamico-Essig

Toasten Sie das Landbrot. Die Crème Fraîche mit Räucherlachs (gewürfelt) und Schnittlauch mischen. Diese Mischung auf die Landbrote verteilen und mit jeweils 2 Scheiben Brie Main d`Or belegen.

Die Sandwiches 4-5 Minuten im vorgeheizten Ofen (180°C) rösten, bis der Käse leicht braun zu werden beginnt.

Auf einem Teller mit Salat servieren und eine Prise Fleur de Sel, einen Spritzer Olivenöl und Balsamico-Essig hinzufügen.