



Brie de Nangis Rouzaire

Fromagerie Rouzaire

Île-de-France, F

Ein leider zu Unrecht etwas aus dem Markt verdrängter kleiner Brie artisanal aus der Region des Brie, nordwestlich von Paris. Obwohl dieser AOP Käse seinen Namen von der Stadt Nangis erhalten hat, wird er in der Region Meaux produziert. Er zeichnet sich durch seine gleichmässige Reife aus.

Daten

Artikelnummer: **7010**

Milchart: **Kuh**

Milchbehandlung:
roh

Festigkeit: **weich**

Reifezeit: **4 Wochen**

Gewicht: **1kg**

Fett i. Tr.: **45%**

Äusseres: **weisser
Schimmelrasen**

Laktosefrei: **Nein**

Verkaufs-Einheiten:
1/1 Laib

Lab: **tierisch**