

Brie entier



Frais

Brie au lait pasteurisé ou cru, pièce de 2,6 à 3,5 kg.

Le brie est un incontournable des plateaux de fromages. Il peut être servi à l'assiette, agrémenté de cerneaux de noix et de grains de raisins.

Originnaire d'Île de France, le brie fût pendant longtemps le plus célèbre et le plus consommé des fromages à Paris, notamment en raison de la proximité de ces lieux de fabrication par rapport à la capitale. Le terme brie, sans autre indication, est un nom générique désignant un produit qui possède des critères bien spécifiques, comme par exemple son diamètre. Conformément au décret n°2007-628 du 27 avril 2007 relatif aux fromages et spécialités fromagères, celui-ci doit en effet mesurer entre 24 et 37 cm, ce qui fait de lui le fromage français à pâte molle et à croûte fleurie le plus imposant. On constate que ce critère est respecté pour les offres dont l'information nous a été communiquée. Autre particularité, le brie ne peut être confectionné qu'avec du lait de vache. Parmi nos six offres, on remarque que cinq sont à base de lait pasteurisé, alors que l'une d'elle est au lait cru. D'un point de vue gustatif, cette dernière possèdera une palette d'arômes plus affirmée. En effet, le lait cru ne subissant pas de traitement thermique, la flore bactérienne naturelle du lait à l'origine des différents saveurs ne sera pas détruite, contrairement aux bries confectionnés avec du lait pasteurisé. De plus, sa durée d'affinage comprise entre 4 à 8 semaines, contre quelques jours pour un brie standard, va également renforcer son goût.

Suggestions du chef

Astuces/Idees

Pensez au brie pour confectionner une variante plus douce de la fameuse tarte au maroilles.

Thèmes & Recettes

Région parisienne :
Tartine francilienne
Printemps :
Velouté de cresson au brie

LE SAVIEZ-VOUS ?

Aujourd'hui, on retrouve sur le marché plusieurs sortes de bries. Si cinq de nos offres font partie des bries dit « standard », on note toutefois la présence dans notre sélection d'un brie de Meaux. Comme on peut le voir, celui-ci possède le label AOP (Appellation d'Origine Protégée). Cette distinction obtenue en 2009 indique notamment que ce produit a été fabriqué dans un périmètre géographique déterminé, avec du lait cru et un temps d'affinage moyen de 4 à 8 semaines. A noter qu'un autre brie, celui de Melun, possède également ce label depuis 2009.

TABLEAU NUTRITIONNEL

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	Matières grasses produit fini	Matières grasses sur extrait sec	dont AGS	Sel	Calcium	Industriels Marque
BRAKE	80305	375 kcal	18,0 %	1,0 %	33,0 %	60,0 % minimum	23,0 %	1,80 g	350 mg	FROMAGERIE ERMITAGE Marque NC
FRANCE FRAIS	550922	309 kcal	19,0 %	2,0 %	25,0 %	NC	17,6 %	1,60 g	400 mg	LAÏTA Campagne de France
PASSION FROID	7305	309 kcal	19,0 %	2,0 %	25,0 %	54,3 %	17,6 %	1,70 g	400 mg	Industriel NC Pomona
PRO A PRO	117237	309 kcal	19,0 %	2,0 %	25,0 %	50,0 %	17,6 %	1,60 g	NC	LAÏTA PROFESSIONNEL Marque NC
RELAIS D'OR	936551	389 kcal	18,0 %	1,0 %	33,0 %	60,0 % minimum	23,0 %	1,80 g	350 mg	FROMAGERIE ERMITAGE Maubert
TRANSGOURMET	201475	277 kcal	18,4 %	traces	20,0 %	45,0 %	14,9 %	1,93 g	230 mg	FROMAGERIE DONGE Donge

COMPARAISON DES OFFRES

	Référence	Dénomination	Etat Aspect	Durée d'affinage	Type de produit laitier et %	Autres ingrédients et %	Industriels Marque
BRAKE	80305	Brie	rond, Ø 33,5 cm +/-, hauteur 4 cm +/-, croûte fleurie, pâte molle	7 jours minimum	lait de vache pasteurisé % NC	ferments % NC, enzyme coagulante % NC	FROMAGERIE ERMITAGE Marque NC
FRANCE FRAIS	550922	Brie	rond, Ø NC, hauteur NC, croûte fleurie, pâte molle	NC	lait de vache pasteurisé % NC	ferments % NC	LAÏTA Campagne de France
PASSION FROID	7305	Brie	rond, Ø 34 cm +/- 5 mm, hauteur 3,7 cm +/- 3 mm, croûte fleurie, pâte molle	8 à 13 jours	lait de vache pasteurisé 98 %	ferments < 0,1 %	Industriel NC Pomona
PRO A PRO	117237	Brie	rond, Ø NC, hauteur NC, croûte fleurie, pâte molle	NC	lait de vache pasteurisé % NC	ferments % NC	LAÏTA PROFESSIONNEL Marque NC
RELAIS D'OR	936551	Brie	rond, Ø 33,5 cm, hauteur NC, croûte fleurie, pâte molle	NC	lait de vache pasteurisé % NC	ferments % NC, présure % NC	FROMAGERIE ERMITAGE Maubert
TRANSGOURMET	201475	Brie de Meaux AOP	rond, Ø 36 à 37 cm, hauteur NC, croûte fleurie, pâte molle	4 à 8 semaines	lait de vache cru 97,2 %	ferments lactiques 1 %, présure 0,02 %, <i>Penicillium candidum</i> 0,02 %	FROMAGERIE DONGE Donge

	Référence	Origine matière première	Pays de transformation	DLC	Température de conservation	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	80305	France	France	32 jours	+ 8 °C maximum	pièce de 3 à 3,5 kg, emballage complexe, 1 pièce par carton	FROMAGERIE ERMITAGE Marque NC
FRANCE FRAIS	550922	UE	France	55 jours	+ 2 à + 8 °C	pièce de 3,25 kg, type d'emballage NC, 1 pièce par carton	LAÏTA Campagne de France
PASSION FROID	7305	France	France	55 jours	+ 2 à + 8 °C	pièce de 3,25 kg +/- 350 g, emballage primaire polypropylène sur papier, emballage secondaire carton, 1 pièce par carton	Industriel NC Pomona
PRO A PRO	117237	France	France	55 jours	+ 2 à + 8 °C	pièce de 3,25 kg, type d'emballage NC, 1 pièce par carton	LAÏTA PROFESSIONNEL Marque NC
RELAIS D'OR	936551	France	France	NC	+ 8 °C maximum	pièce de 3 kg +/-, emballage complexe fromager, 1 pièce par carton	FROMAGERIE ERMITAGE Maubert
TRANSGOURMET	201475	France, zone de production AOP	France, zone de production AOP	35 à 42 jours	+ 2 à + 8 °C	pièce de 2,6 à 3,3 kg, type d'emballage intérieur NC, emballage secondaire en bois, 1 pièce par carton	FROMAGERIE DONGE Donge

Côté portions, comptez de 16 à 20 g pour les enfants de 1 an à la maternelle, de 16 à 30 g pour les élémentaires et de 16 à 40 g pour toutes les catégories d'âges supérieurs (sauf le milieu carcéral : 16 à 30 g). Parmi les offres dont nous possédons l'information, on remarque que la quantité de calcium varie de 230 à 400 mg pour 100 g. Ainsi, celle contenant 230 mg de cal-

cium ne pourra pas être comptabilisée dans le tableau de fréquences recommandées pour les produits laitiers, une portion de 40 g apportant moins de 100 mg de calcium. Par ailleurs, pour les enfants de 1 an à la maternelle, aucune offre ne permet d'apporter au moins 100 mg de calcium dans une portion de 20 g. Par contre, des portions de 30 g réalisées avec les offres contenant de 350 à

400 mg de calcium, permettront à vos produits d'être comptabilisés dans la catégorie des fromages contenant entre 100 et 150 mg de calcium. A noter aussi qu'une portion de 40 g réalisée avec les bries possédant 400 mg de calcium sera à classer dans la catégorie des fromages contenant plus de 150 mg de calcium, l'apport étant de 160 mg.