



- Il brie è uno dei formaggi francesi più noti e apprezzati e deve il suo nome all'omonima valle dove viene prodotto, la piana di Brie, situata a circa 50 km a est di Parigi
- E' un formaggio ottenuto dalla lavorazione di latte a pasta molle e il processo di produzione coincide con quello dei formaggi a pasta molle, ma ha una stagionatura più lunga, pari a circa 8 settimane
- A livello nutrizionale, il brie è ricco di proteine, calcio, vitamine e contiene inoltre sodio, potassio e fosforo
- I grassi contenuti variano a seconda del tipo di formaggio, ma in media sono il 30 %
- In cucina è molto versatile e viene utilizzato per preparare torte salate, per preparare risotti, stuzzichini e aperitivi

## Brie

### DATI GENERALI

Ingredienti	Latte di vacca, fermenti lattici, sale, caglio, penicillio
Stagionatura	8 settimane circa
Aspetto esteriore	Forma cilindrica da 1 kg
Stoccaggio	4 °C

### VALORE NUTRIZIONALE MEDIO PER 100 g DI PRODOTTO

Valore energetico	349 kcal
Proteine	17,0 g
Grasso	31,0 g
Carboidrati	0,5 g

### CARATTERISTICHE CHIMICHE

Grasso in contenuto secco	60,0 %
Grasso	31,0 %
Umidità	54,0 %