

Maroilles



AOP depuis 1976

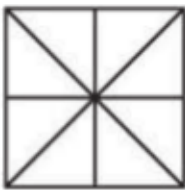


Zone de production

Famille technologique : pâte molle à croûte lavée

Type : fromage au lait de vache

Astuces de découpe :



Description

Créé au Xe siècle par un moine de l'Abbaye de Maroilles, ce fromage est fabriqué en Thiérache, zone d'Appellation Contrôlée, à cheval sur les départements du Nord et de l'Aisne. Considéré comme le roi des fromages du Nord, il est affiné pendant 3 à 5 semaines selon le format, au cours desquelles il est brossé et lavé à l'eau salée. Il s'agit d'une opération importante qui va conditionner la qualité du fromage et lui donner sa magnifique couleur orangée naturelle, sa saveur originale et ses arômes spécifiques. Les palais délicats pourront également l'apprécier en achetant des petits formats qui sont généralement plus doux.

Que boire avec ? Un cidre de Thiérache, un Lalande de Pomerol ou une bière.

Format :

Classique : 12,5 à 13 cm,

Mignon : 11 à 11,5,

Sorbais : 12 à 12,5,

Quart : 8 à 8,5

Poids :

Classique : 720 g minimum,

Mignon : 360 g minimum

Sorbais : 540 g minimum,

Quart : 180 g minimum

Points marquants du mode de production

Caillé divisé non lavé et égouttage spontané.

Caractéristiques organoleptiques :

Œil : une croûte rouge-orangée plus ou moins foncée avec présence des marques des claies d'affinage.

Texture : une pâte souple au toucher.

Nez : une odeur franche et caractéristique légèrement ammoniaquée.

Goût : un goût lacté légèrement salé présentant une acidité en pâte ainsi qu'une légère amertume. Avec l'âge, le goût se développe pour devenir plus franc et typé.

Site internet : www.maroilles-infos.com