

Maroilles



Créé au Xe siècle par un moine de l'Abbaye de Maroilles, ce fromage est fabriqué en Thiérache, zone d'Appellation d'Origine Contrôlée, à cheval sur les départements du Nord et de l'Aisne. Il est considéré comme le roi des fromages du Nord, et présenté comme le plus fin des fromages forts. La fabrication du Maroilles a lieu dans une cave humide, où 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. La tarte au maroilles est une recette parfaite très appréciée pour déguster ce fromage. Le Maroilles a une forme carrée de 13 cm de côté et 6 cm d'épaisseur. C'est un fromage au lait cru de vache à pâte molle et croûte lavée.



FROMAGE
AU LAIT DE VACHE



ANNÉE DE LABELLISATION
1976

CHIFFRES CLÉS

117

Producteurs de lait

6

Producteurs fermiers

11

Ateliers de fabrication

2

Ateliers d'affinage

4286

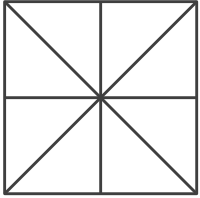
Tonnes commercialisées en 2020

SITE WEB DE L'APPELLATION :

www.maroilles-aop.fr



Découpe



Pains

Baguette aux graines
Baguette tradition
Pain de campagne
Baguette aux herbes
Pain aux lardons
Pain au levain
Baguette au sésame
Pain aux raisins ou aux figues



Accords gourmands

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

À consommer avec modération.

Vin rouge de Loire
Champagne brut
Vin rouge Jura
Vin rouge Bordeaux
Vin rouge Bourgogne
Vin rouge Rhône
Vin blanc sec Bourgogne
Vin blanc sec Alsace
Vin blanc sec Savoie
Bière ambrée
Pommeau
Jus de pomme ou jus d'ananas
Vin effervescent rosé