



Herstellung

Was sind die Besonderheiten dieses Maroilles AOP, aus bäuerlicher Herstellung und Rohmilch? Erstens, die besondere Berücksichtigung des Wohlbefindens der Tiere sowie die qualitative Fütterung ergeben eine sehr reiche Milch. Zweitens, der Käse wird mit Vollmilch produziert. Dies bedeutet, dass die Milch nicht abgerahmt und nicht pasteurisiert wird. Die volle Flora der Milch bleibt dabei erhalten um anschliessend den Geschmack des Käses zu entwickeln. Auf dem Bauernhof produziert, garantiert seine einzigartige Typizität. Die Reifezeit dauert ca. 30 Tage. Sein kleinstes Format unterscheidet ihn vom grossen Maroilles durch einen weicheren Teig, eine feinere Rinde und er reift schneller. Sein Geschmack ist weniger stark, da er eine kürzere Zeit im Keller verbringt. Sein Format ermöglicht ihm seinen Platz in jeder Käsetheke und seine Liebhaber sind nicht nur Käsekenner aus dem Norden Frankreichs.

Geschichte...

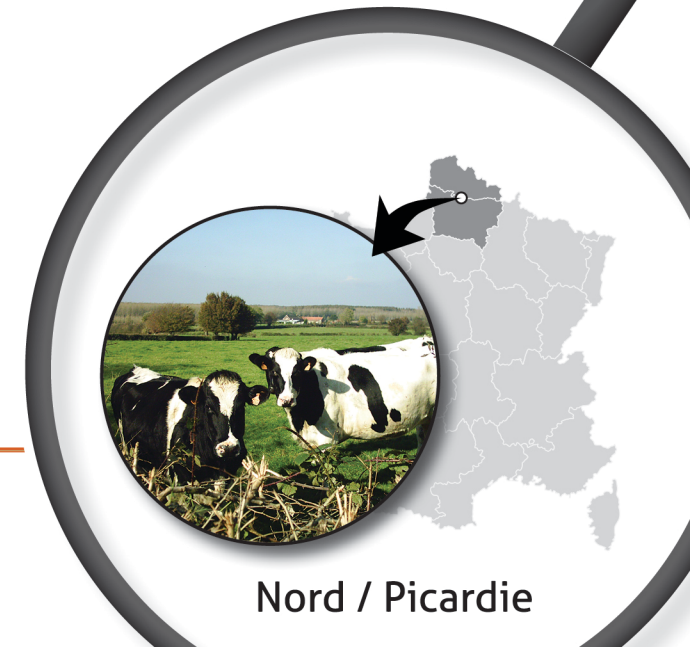
Wir möchten Ihnen einen typischen Käse aus unserem Terroir präsentieren, denn die Grundlage unseres Berufs ist vor allem die *Auswahl guter Käse*. Diese Auswahl ist uns sehr wichtig und auch die *des Mannes*, der ihn produziert.

Wir sind sehr stolz, auf die Partnerschaft mit unserem Produzenten, der seinen Bauernhof in der Region Thiérache hat. Nach einer Reise quer durch Frankreich, wo er seine Erfahrungen bei verschiedenen Käsereien sammelte, übernahm er mit 29 Jahren den Familienbetrieb.

Um wettbewerbsfähig zu bleiben, muss er seine Milch zu hochwertigen Käsen, insbesondere zu Maroilles, verarbeiten.



Die Herde von ca. hundert Kühen verbringt einen Grossteil des Jahres auf den eigenen Wiesen die den Bauernhof umgeben. Die Vorteile dieser natürlichen Ernährung spielen eine grosse Rolle für die Qualität der Milch und des Käses. Unsere Produzent ist auch sehr auf den Respekt der Umwelt bedacht. Seine ganze Anlage wird mit einer Holzschnitzel-Heizung versorgt.



Nord / Picardie