



## Fabrication

Quelles sont les particularités de ce Maroilles AOP de fabrication fermière, au lait-cru ?  
 Tout d'abord, l'attention toute particulière au bien être du bétail et la qualité de l'alimentation, donneront *un lait très riche*.  
 Ensuite le fromage est fabriqué *au lait cru entier*, ce qui signifie que le lait n'est pas écrémé et non traité par pasteurisation. Toute la flore du lait sera ainsi conservée pour développer ensuite le goût du fromage. *Fabriqué à la ferme*, il garantit la typicité unique.  
 Le temps d'affinage est d'environ 30 jours. Son plus petit format, le différencie du grand Maroilles par une pâte plus souple, une croûte plus fine et s'affinera plus rapidement.  
 Son goût sera un peu moins prononcé, car son temps en cave plus est court.  
 Son format permet sa présence dans tous les rayons fromages et ne concerne pas que les amateurs initiés aux fromages du nord de la France.

## Histoire...

Nous souhaitons vous proposer un fromage typique de notre terroir, en retrouvant l'essence même de notre métier d'affineur qui passe avant tout par *la sélection du bon fromage*. Ce choix ne peut s'opérer que par *l'homme* qui le fabrique. Nous sommes fiers du partenariat entrepris avec notre producteur fermier.

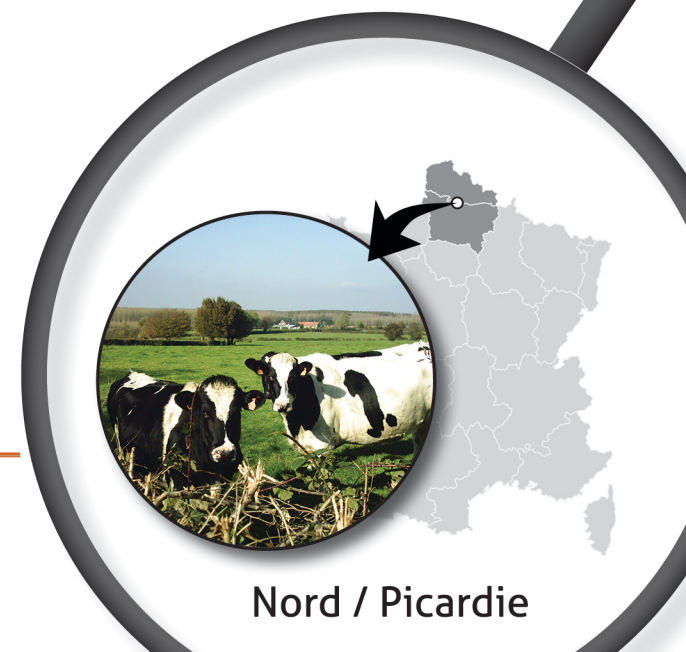
Originaire de la Thiérache, après un tour de France des fromageries, tel un compagnon du devoir, notre producteur s'installe à l'âge de 29 ans, en reprenant l'exploitation agricole familiale.

Pour réussir son pari, il doit valoriser sa production de lait en le transformant en fromage et notamment en Maroilles. Bénéficiant de pâtures autour de sa ferme, le troupeau d'une centaine de vaches passe une bonne partie de l'année en herbage. Bien évidemment, les bienfaits de cette alimentation naturelle se

retrouvent dans la qualité du lait et du fromage. Le projet de notre producteur se tourne aussi vers le respect de l'environnement, toute son installation est chauffée à partir d'une chaudière à copeaux de bois.



Bière d'Abbaye



Nord / Picardie