

L'A.O.P. 'MAROILLES'



Le Maroilles a obtenu [l'appellation d'Origine Protégée \(A.O.P.\)](#) en 1996. Auparavant, il bénéficiait déjà de l'A.O.C. .

Il s'agit d'un fromage au lait de vache fabriqué en Thiérache, une petite région bocagère située au Nord du département de l'Aisne et au sud du département du Nord. Sa zone de production est donc à cheval sur deux régions, la Picardie et le Nord Pas-de-Calais.



Il est affiné pendant au moins 5 semaines selon sa taille. En effet, le Maroilles peut se présenter sous plusieurs tailles :

- Le Maroilles (4/4) : au moins 720 g une fois affiné
- Le Sorbais (3/4) : au moins 540 g une fois affiné
- Le Mignon (1/2) : au moins 360 g une fois affiné
- Le Quart (1/4) : au moins 180 g une fois affiné.



Pendant cette période, il brosse et lavé à l'eau salée. Il s'agit d'une opération importante qui conditionne (avec d'autres critères bien sur) la qualité du fromage te lui donne sa couleur caractéristique sans adjonction de colorant.

Pour en savoir plus :

www.marailles-infos.com

www.inao.com

Région: Picardie
Nord-Pas-de-Calais

Site web: www.marailles-infos.com

© 2012 oulettrouver.com - Tel : 06 15 89 49 00- [Mentions légales](#)

Réalisation : [RETROKUBE](#)

Source URL: <http://oulettrouver.com/laop-marailles>