

Maroilles



Dieser Käse wurde im 10. Jahrhundert von einem Mönch der Abtei Maroilles erfunden und wird in Thiérache hergestellt, einem Gebiet mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung, das sich über die Départements Nord und Aisne erstreckt. Er gilt als König der Käse des Départements Nord und wird als der eleganteste unter den kräftigen Käsesorten angepriesen. Der Maroilles wird in einem feuchten Keller hergestellt, wo er je nach Größe 3 bis 5 Wochen lang reift. In dieser Zeit wird er gebürstet und mit Salzwasser abgewaschen. Dieser Vorgang ist sehr wichtig, denn er verleiht dem Käse seine Eigenschaften, insbesondere seine wunderschöne natürliche orangestichige Farbe, seinen einzigartigen Geschmack und seine spezifischen Aromen. Zarte Gaumen können ihn auch im kleineren Format genießen, wo er in der Regel milder ist. Auch die Maroilles-Torte ist ein köstliches und beliebtes Rezept. Der Maroilles hat eine quadratische Form mit einer Seitenlänge von 13 cm und einer Dicke von 6 cm. Es handelt sich um einen Weichkäse aus roher Kuhmilch mit gewaschener Rinde.



KÄSE
AUS KUHMITCH



VERLEIHUNG DES AOP-SIEGELS
1976

ECKDATEN

117

Milchproduzenten

6

Bauernhofproduzenten

11

Herstellungsbetriebe

2

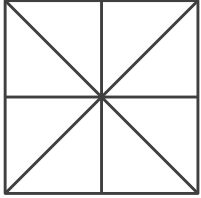
Reifungsbetriebe

4286

Vermarktete Tonnen im Jahr 2020



Käse richtig schneiden



Brote

Körner-Baguette
Baguette Tradition
Bauernbrot
Kräuterbaguette
Speckbrot
Sauerteigbrot
Sesam-Baguette
Rosinen- oder Feigenbrot



Wohlschmeckende Begleiter

Der Missbrauch von Alkohol gefährdet die Gesundheit.
In Maßen zu genießen.

Roter Loire-Wein
Champagne brut
Rotwein aus dem Jura
Roter Bordeaux-Wein
Roter Burgunder-Wein
Roter Rhône-Wein
Trockener Burgunder-Weißwein
Trockener Elsässer Weißwein
Trockener Weißwein aus Savoyen
Amberbier
Pommeau
Apfel- oder Ananassaft
Spritziger Rosé