



Maréchal

Ce fromage caractérisé par les herbes qui l'enrobent est produit en Suisse.

Le Maréchal est produit par Jean-Michel Rapin, maître-fromager à Granges-près-Marnand. Le lait utilisé pour fabriquer le Maréchal provient de 14 producteurs de la région qui fournissent exclusivement la Fromagerie Jean-Michel Rapin. Ces producteurs sont régis par un cahier de charge destiné à garantir la qualité du lait. Par exemple, les vaches doivent consommer du lin, particulièrement à l'hiver. Le Maréchal est affiné en cave humide pendant au moins quatre mois; durant cette période, il est enrobé d'herbes, ce qui lui confère son inimitable saveur.



CARACTÉRISTIQUES

| | |
|----------------------------|---|
| Pâte | Ferme |
| Intensité | Moyen |
| Type de lait | Vache |
| Traitement du lait | Cru |
| Pays | Suisse |
| Région | Canton de Vaud |
| Détails | Granges-près-Marnand |
| Producteur | Fromagerie Jean-Michel Rapin |
| M.G. | 33% |
| Affinage minimum | 4 mois |
| Famille | Pâte pressée cuite |
| Mode de fabrication | Artisanal |
| Particularités | Sans lactose |
| Aspect | Meule à talon convexe. Croûte dure et sèche de couleur brun vert. Pâte ferme et souple de couleur jaune paille. |
| Goût | Arôme fruité avec une finale herbacée. |

ANECDOTE

Le nom est inspiré d'Émile Rapin, l'arrière grand-père du créateur du Maréchal Jean-Michel Rapin. Monsieur Émile Rapin était maréchal-ferrant, c'est une représentation de son visage qui se trouve sur l'étiquette du fromage.

ACCORDS

Vin blanc

 **Fruité et vif**
Aligoté, Côte Chalonnaise

Vin rouge

 **Fruité et généreux**
Gamay, Touraine

Bière

 **Ambrée Tranchante**
Pale Ale, Stout

PRODUITS SIMILAIRES

- » Comté Réserve, A.O.P.
- » Appenzeller «surchoix»