



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»