



Maroilles à la bière, A.O.P.

Perpétuant la tradition, La fromagerie Hamel prolonge l'affinage des Maroilles avec une bière brune artisanale locale.

Après le démoulage, le Maroilles est mis dans un séchoir ventilé où il se couvre d'une légère moisissure au bout de 8 à 10 jours. Il est alors débleui par brossage et lavage à l'eau salé pendant quelques semaines. À son arrivée à La fromagerie Hamel, il est remis en cave d'affinage pour être régulièrement lavé à l'eau salée additionnée de bière.

Selon la légende, le Maroilles aurait été inventé par un moine de l'Abbaye de Maroilles en 962. Au Moyen Âge, il était appelé « la merveille de Maroilles ». Les affineurs du Nord de la France ont l'habitude de laver les Maroilles avec de la bière brune locale pour leur donner une note personnalisée.

Accord bières et fromages à essayer: Nuit d'automne (Frampton Brasse).



CARACTÉRISTIQUES

Pâte	Molle
Intensité	Relevé
Type de lait	Vache
Traitement du lait	Pasteurisé
Pays	France
Région	Picardie
Détails	N/A
Producteur	N/A
M.G.	23%
Affinage minimum	10 semaine(s)
Famille	Pâte molle à croûte lavée
Mode de fabrication	Artisanal
Particularités	Affiné à l'alcool

Aspect

Meule carrée de 13 cm de côté et 6 cm de hauteur. Croûte orangée homogène plus ou moins foncée, lisse et brillante, mais humide et collante. Pâte souple et onctueuse jaune clair présentant un léger cœur selon l'affinage. Fort bouquet, odeur franche et caractéristique.

Goût

Saveur corsée, d'une force agréable et sans outrance.

ANECDOTE

Le nom est le nom de la ville qui l'a vu naître.

ACCORDS

Vin blanc



Fruité et extra-doux
Châteauneuf-du-Pape, Sancerre

Vin rouge



Aromatique et souple
Chianti

Bière



Brune Acidulée
Brune des Flandres

PRODUITS SIMILAIRES

- » Livarot, A.O.P.
- » Munster, A.O.C. et Munster Géromé, A.O.C.
- » Époisses, A.O.C.