

*Maroilles Nouvion*



le Comptoir du Fromage  
POUR FROMAGERS AFFINEURS



## *Les Fromagers de Thiérache*

Au Nord de la France, la Thiérache est le pays des terres humides, des eaux vives, et surtout une des plus traditionnelles régions herbagères de France. Ces prairies luxuriantes sont, par la diversité de la flore et leur valeur alimentaire, à l'origine de la typicité du Maroilles. C'est ici au Nouvion en Thiérache qu'a été fondée dans l'entre-deux-guerres notre fromagerie qui transforme le lait des producteurs de la région.

## *Le Maroilles Nouvion*

Fromage plus que millénaire ; c'est Maroilles, commune de l'arrondissement d'Avesnes, qui donna son nom au fromage. Dès le VII<sup>e</sup> siècle, était établie dans cette commune une abbaye importante qui avait droit de seigneurie sur nombre de villages avoisinants. Le fromage était alors un des produits dûs à l'abbaye par les paysans au titre de la dîme.



*Régis Vanderstichel*  
Maître-fromager  
au Nouvion en Thiérache

## *Notre savoir-faire*

Le lait de vache, issu principalement de la race Prim'Holstein, provient d'un territoire strictement délimité par la zone d'appellation, à cheval sur le département du Nord et de l'Aisne. Il est emprésuré pour donner le caillé puis tranché et disposé dans un moule carré, autrefois appelé l'Equinon. Après égouttage, saumurage, ressuyage, commence alors la mystérieuse et patiente étape de l'affinage.

Placé en hâloir, le fromage va se couvrir au fil des frottages d'un fin duvet crème. Au bout de 5 semaines d'affinage, il acquiert une magnifique croûte orangée de couleur naturelle.

## *En accord avec*



C'est un ingrédient parfait pour la cuisine apportant goût et générosité aux plats. La fameuse tarte au Maroilles est un modèle de gourmandise, accompagnée d'une salade aux accents vifs (roquette). Des pommes de terre à l'avesnoise, grillées aux lardons et au Maroilles...

## *Au verre*



Le bon cidre fermier de Thiérache, qui réveille de son acidité le moelleux du Maroilles ! Mais un Gewürztraminer vendanges tardives, ou un Coteaux du Layon, sont tout aussi recommandés. Et pourquoi ne pas essayer l'association régionale avec une bière trappiste ?



le Comptoir du Fromage  
POUR FROMAGERS AFFINEURS

## Caractéristiques produits

- Forme: Carrée, régulière.
- Croûte: Teinte orangée.
- Pâte: Couleur crème uniforme.
- Texture: Pâte fine, légèrement fondante et non collante.
- Goût: Typé et franc.

Le Maroilles  
Nouvion



## Caractéristiques fromagères

- Dénomination: Fromage à pâte molle à croûte lavée.
- Mat. grasse sur poids total: 26 %
- Ingrédients: Lait de vache pasteurisé, sel, présure, ferments lactiques et d'affinage.

## Qualités nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

- Valeur énergétique: 1336 kJ, 322 kcal
- Matières grasses: 26 g  
dont acides gras saturés: 18 g
- Glucides: 1 g dont Sucres: < 0,5 g
- Protéines: 21 g
- Sel: 2,3 g

## Caractéristiques techniques

		LE MAROILLES NOUVION	LE MAROILLES NOUVION SORBAIS
Unité consommateur	GTIN:	3 280640 002016	3 280640 651641
	Dimensions mm (PxLxH):	125 x 125 x 52	125 x 125 x 42
	Poids net:	750 g	575 g
	Poids brut:	756 g	579 g
Colis	GTIN:	432 80640 00201 4	0 328064 065165 8
	Nombre d'UC:	4	8
	Dimensions mm (PxLxH):	270 x 270 x 65	270 x 270 x 135
	Poids net:	3 kg	4,6 kg
	Poids brut:	Environ 3,157 kg	Environ 4,923 kg
Palette	GTIN:	032 80649 00080 8	032 80649 00137 9
	Nombre d'UC:	720	672
	Dimensions mm (PxLxH):	1200 x 800 x 1125	1200 x 800 x 1095
	Poids net:	540 kg	386 kg
	Poids brut:	593,260 kg	438,501 kg
	Colisage:	12 colis x 15 couches 180 colis par palette	12 colis x 7 couches 84 colis par palette
Conservation	Température stockage:	+ 2°C / + 8°C	+ 2°C / + 8°C
	Température livraison:	+ 2°C / + 6°C	+ 2°C / + 6°C
	Hygrométrie %:	85	85
Distribution	Délai disponible à la vente arrivée 1er entrepôt:	40 jours	40 jours
	Agrément sanitaire:	FR 02 558 002 CE	FR 02 558 002 CE

Le Comptoir du Fromage: 38, rue du séminaire, bureau 507, 94550 Chevilly-Larue - Tél. +33 (0)5 59 82 57 80 - Fax : +33 (0)5 59 82 50 39  
SAS Les Fromagers Associés - Au capital de 37005 € - Siège social: 42, rue Rieussec - 78220 Viroflay  
RCS VERSAILLES 349 542 415 - APE 4633 Z - TVA INTERCOMMUNAUTAIRE : FR 27 349 542 415

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.