

MAROILLES FERMIER



Pavé

Traditionnel (nus)

Colisage

Palettisation

Code EAN	3 760 075 200 077	13 760 075 200 074
Nbre de pièces	x 1	x 6
Poids Net	720 g	4 320 g
Poids brut	725 g	4 530 g
Dim L x l x H	125 x 125 x 60 mm	390 x 260 x 65 mm
Nbre de couches		x 8 par palette
Nbre de colis		x 8 par couche

“ *Fabrication artisanale et brossage à la main depuis 2 générations* ”



Avec un affinage de 35 jours minimum, nous pouvons affiner nos fromages jusqu'à 100 jours



Rue du Pont des Loups, 59440 Saint-Aubin
T. 03 27 57 84 09 F. 03 27 57 84 25
fermedupontdesloups@orange.fr
www.fermedupontdesloups.fr



MAROILLES FERMIER



Pavé



Le Maroilles est le plus fin des fromages forts !

sa forme carrée et son épaisseur permettent de le vendre à la coupe. Il est idéal pour la transformation pour de nombreuses recettes de cuisine comme la flamiche, la raclette ou la sauce au Maroilles.



“*Le Maroilles est la seule AOP du Nord*”

Type de lait	Vache
Lait	Lait Cru
Famille	Pâte molle à croûte lavée
Ingrédients	LAIT cru de vache, sel, ferments lactiques, présure
DDM	45 jours à l'emballage
Conservation	Entre +4°C et +6°C
Valeurs Nutritionnelles pour 100g	
Energie	1374 KJ / 319 Kcal
Matières Grasses	27,25g
Dont Acides Gras Saturés	17,84g
Glucides	0,58g
Sucres	<0,5g
Protéines	21g
Sel	1,97g

