

# MAROILLES FERMIER

Quart



Le Maroilles Fermier est la spécialité fromagère de Thiérache !

Ce petit format est idéal pour obtenir un fromage plus souple sans avoir un affinage trop prononcé et un goût trop typé. Il est également idéal pour

la vente sans découpe.



“*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



# MAROILLES FERMIER

Quart

	Traditionnel (mus)	Colisage	Palettisation
Code EAN	3 760 075 200 053	13 760 075 200 050	
Nbre de pièces	x 1	x 6	
Poids Net	180 g	1 080 g	
Poids brut	183 g	1 168 g	
Dim L x l x H	81 x 81 x 28 mm	260 x 190 x 50 mm	
Nbre de couches			x 8 par palette
Nbre de colis			x 16 par couche

“ La spécialité fromagère de Thiérache ”



Le Maroilles est la  
seule AOP du Nord,  
c'est le plus fin des  
fromages forts !



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

