



Munster



Fromage au lait de vache pasteurisé ou cru, pièce de 750 à 800 g.

Le munster est un incontournable des plateaux de fromages Alsaciens. Traditionnellement, il est proposé avec des pommes de terre en robe des champs et des graines de cumin.

TABLEAU NUTRITIONNEL

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	Matières grasses	dont AGS	Sel	Industriels Marque
BIOFINESSE	09452	320 kcal	20,5 %	/	23,0 %	% NC	% NC	Industriel NC R.BIO
BRAKE	80184	330 kcal	20,0 %	1,0 %	27,0 %	19,6%	1,8 g	F.T.R.E.C.A.L Ermitage
FRANCE FRAIS	61741	330 kcal	20,0 %	1,0 %	27,0 %	19,0 %	1,8 g	F.T.R.E.C.A.L Ermitage
PASSION FROID	30164	330 kcal	20,0 %	1,0 %	27,0 %	19,6 %	1,8 g	F.T.R.E.C.A.L Ermitage
TRANSFOURMET	242476	327 kcal	21,0 %	1,5 %	27,0 %	18,0 %	1,9 g	SODIAAL FOOD EXPERTS Marque NC

COMPARAISON DES OFFRES

Le munster est un fromage à pâte molle et à croûte lavée ayant obtenu le label AOP en 1996. Il est exclusivement fabriqué à partir de lait de vache. S'il s'agit d'un munster fermier, comme c'est le cas d'une de nos offres, le lait utilisé doit être cru et ne provenir que d'une seule et même ferme. Dans le cas d'un munster plus « industriel », les laits issus de plusieurs fermes sont regroupés dans une coopérative. Ils subissent généralement une pasteurisation avant d'être transformés en

fromage. Par ailleurs, le munster fermier ne bénéficie pas d'ajout de colorants ou d'agents de conservation, comme c'est souvent le cas de ceux issus d'une coopérative. La durée d'affinage, qu'il s'agisse d'un munster classique ou fermier, est de 21 jours minimum, sauf s'il s'agit d'un petit munster. Dans ce cas, la durée est réduite à 14 jours.

MUNSTER OU GÉROMÉ ?

Le munster et le géromé sont des fromages relativement identiques, dont l'origine remonte au 8ème siècle. Alors que le munster était fabriqué à l'Est des Vosges, le géromé provenait quant à lui de la ville de Gérardmer située sur l'autre versant. Difficile pourtant de savoir lequel des deux fut conçu en premier. C'est pourquoi, le 21 mai 1969, il a été décidé d'accorder le même label AOC aux deux fromages.

Suggestions du chef

Astuces/Idees

Le munster peut se substituer au reblochon pour l'élaboration d'une déclinaison de la tartiflette.

Thèmes & Recettes

Terroir :
Tarte flambée au munster
La forêt :
Gratin de spaetzles,
munster et champignons

QUEL POIDS POUR UN MUNSTER ?

Si nos offres de munster sont toutes proposées en 750 et 800 g, il faut savoir qu'il n'y a pas de poids maximal à respecter lors de la fabrication de ce fromage. On peut ainsi trouver des munisters pouvant peser jusqu'à 2,1 kg. Il existe par contre un poids minimal défini à 450 g. En deçà de ce poids, on dit alors qu'il s'agit d'un petit munster ou petit munster Géromé, dont le poids minimal ne peut toutefois pas être inférieur à 120 g.

Zone de production du munster

Si la zone de production du munster, également appelé munster Géromé, se situe principalement sur les versants lorrains et alsaciens du massif des Vosges, l'aire géographique est toutefois particulièrement étendue, puisqu'elle couvre 7 départements : Le Bas et le Haut Rhin, les Vosges, la Meurthe et Moselle, la Moselle, la Haute-Saône et le Territoire de Belfort (soit plus de 1300 communes).



Source : www.inao.gov.fr

https://www.inao.gov.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_Munster.pdf

	Référence	Etat Aspect	Label de qualité	Durée d'affinage	Type de lait et %	Autres	Lieu de fabrication	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BIOFINESSE	09452	entier, Ø NC		NC	lait de vache BIO, pasteurisé	présure, chlorure de calcium, ferment mésophile, ferment du rouge, levure, sel de mer	Franche Comté	pièce de 800 g, emballage complexe polypropylène, colis 2 x 800 g	Industriel NC R.BIO
BRAKE	80184	entier, Ø NC		21 jours minimum	lait de vache, pasteurisé ou cru NC	présure, ferment, sel	France	pièce de 800 g, emballage NC, colis 1 x 800 g	F.T.R.E.C.A.L Ermitage
FRANCE FRAIS	61741	entier Ø NC	fermier	NC	lait de vache, cru	présure, ferment, sel	Lorraine en zone d'AOP, fabriqué et affiné à la ferme	pièce de 750 g, emballage complexe fromager, nu ou en boîte, conditionnement NC	F.T.R.E.C.A.L Ermitage
PASSION FROID	30164	entier, Ø NC		NC	lait de vache, pasteurisé	présure, ferment lactique, sel	Région Est	pièce de 750 g, emballage NC, colis 2 x 750 g	F.T.R.E.C.A.L Ermitage
TRANSGOURMET	242476	entier, Ø NC		NC	lait de vache, pasteurisé	présure, ferment lactique, sel	France	pièce de 800 g, emballage cellophane, colis 1 x 800 g	SODIAAL FOOD EXPERTS Marque NC