



Artikelnummer 13410	GTIN-Stück  3 504420 071105	GTIN-Verpackung 63304420071107	eco-ID 298482	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Marke

Vallée Verte

Qualität

agriculture biologique, EU Bio-Logo, Französische Landwirtschaft, geschützte Ursprungsbezeichnung

Allgemeines

Seine Entstehung hat der Munster

Benediktinermönchen zu verdanken. Diese siedelten sich 660 im Elsass an und gründeten ein

Kloster, um welches die kleine Ortschaft Munster entstand. Der Name Munster wurde auch dem Käse verliehen, den die Mönche zu erzeugen begannen. Das Wort leitet sich vom lateinischen 'monasterium' ab, was Kloster bedeutet. Die Mönche weiteten die Viehweiden in Richtung Westen aus, bis sie zum Lothringer Plateau und dem Ort Gérardmer reichten. Dort begannen die Bauern auch bald damit, den Käse zu produzieren.

Das in Lapoutroie - im Herzen des Regionalparks Ballons des Vosges - ansässige Unternehmen HAXAIRE ist seit über 80 Jahren eine Referenzmarke für Munsterkäse.

Im Jahr 1929 gründete Xavier Haxaire das Unternehmen und die Reifekeller in Lapoutroie. Sein Sohn Jacques trat später seine Nachfolge an. 1996 bauten sie eine Munster-Käserei.

Besonderheiten

Idealerweise wird Munster in der Originalverpackung aufbewahrt. Wenn er für die Käsetheke in Frischhaltefolie gewickelt wird sollte die Rinde trocken sein. Ist die Rinde zu feucht sollte man ihn vor dem Verpacken einfach in kühler Umgebung abtrocknen lassen.

Kurzbeschreibung

Aromatischer Rotkultur-Klassiker mit geschützter Ursprungsbezeichnung. Schmeckt milder als er riecht. Passt perfekt zu einem Gewürtraminer.

Lager- und Aufbewahrungshinweis



Gekühlt bei 4-6 °C lagern





Petit Munster AOP, 220g
Petit Munster



Artikelnummer 13410	GTIN-Stück  3 504420 071105	GTIN-Verpackung 63304420071107	eco-ID 298482	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Rezept, Zubereitung

Den Munster serviert man mit getrockneten Früchten, Johannisbeermarmelade oder Kastanienhonig. Er passt zu Kraut, geschmortem Rosenkohl sowie einem grünen Salat. Besonders schmackhaft sind Quiches mit Munster. Außerdem wird er ganz typisch als Munstiflette serviert.

Munstiflette

Zutaten für 4 Personen: 1 kg Charlotte-Kartoffeln, 200 g Bauernspeck, 200 g gehackte Zwiebeln, 3 kleine Munster, 1 Becher Crème fraîche, 2 Esslöffel Öl, 1 Knoblauchzehe, Salz, Pfeffer, Feldsalat als Beilage

Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Braten Sie die Zwiebeln in Öl an. Wenn die Zwiebeln geschmolzen sind, fügen Sie die Kartoffeln hinzu und braten Sie sie von allen Seiten an. Geben Sie den in Würfel geschnittenen Speck hinzu und braten Sie ihn mit. Schneiden Sie die Munster längs in zwei Hälften und dann quer in zwei Hälften. Heizen Sie den Backofen auf 200 °C vor. Verteilen Sie in einer Auflaufform eine Schicht Kartoffeln mit Crème fraîche, legen Sie die Hälfte des Munsters darauf, dann wieder Kartoffeln mit Crème fraîche und schließen Sie mit dem restlichen Munster ab, die Rinde zu den Kartoffeln hin richten. Das Ganze für etwa 20 Minuten zum Überbacken in den Ofen schieben.

Passende Getränke:

schwarzer Tee, verschiedene Biere, Gewürztraminer und Riesling

Herstellung

Mit dem Know-how von drei Generationen stellt HAXAIRE in ihrer elsässischen Käserei - im Herzen der Vogesen gelegen - seine Munster AOP nach alter Tradition her. Die Milch stammt ausschließlich von 13 kleinen Bauernhöfen in den Hochvogesen, die weniger als 10 km von der Käserei entfernt liegen.

Die Herstellung des Käses ist handwerklich und folgt den Methoden von früher. Die Reifung erfolgt traditionell mit Quellwasser in natürlichen, unterirdischen Kellern.

Dieser Munster AOP ist ein Versprechen an Qualität, Natürlichkeit und Typizität. Er trägt zu einer nachhaltigen Wirtschaft in den Bergen bei.

Zollrechtliche Herkunft

Frankreich (FR)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Frankreich

Verarbeitungsland

Frankreich



Verpackungsland

Frankreich



Petit Munster AOP, 220g
Petit Munster



Artikelnummer 13410	GTIN-Stück  3 504420 071105	GTIN-Verpackung 63304420071107	eco-ID 298482	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Zutaten

KuhMILCH*, Meersalz, Milchsäurekulturen, tierisches Lab, Festigungsmittel: Calciumchlorid; Rotkulturen auf der Rinde

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Milcheiweiß

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Franche Comte
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Weichkäse
Käsegruppe AT	Weichkäse
Käsegruppe CH	weich
Fett i. Tr.	mindestens 45 %
mindestens	ja
Produzent	Vallée Verte GmbH
Fettgehaltsstufe	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe AT	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe CH	Vollfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	Mind. 21 Tage
Labart	Kälberlab
Salz	2 %
Salzart	Steinsalz jodiert
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Rotschmierekulturen
Käseform	Ganzer Laib
Reifezeit Einheit	21 Tag(e)



Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Französische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	FR-BIO-15
Welcher Standard wird erfüllt	agriculture biologique
Weitere Qualitätskriterien und Labels	geschützte Ursprungsbezeichnung



Petit Munster AOP, 220g
Petit Munster



Artikelnummer 13410	GTIN-Stück  3 504420 071105	GTIN-Verpackung 63304420071107	eco-ID 298482	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

weitere Bezeichnungen

Aussprache Pöti Müntstähr

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden

Rechtliche Bezeichnung des Produkts Münsterkäse

Inverkehrbringer Vallée Verte GmbH, Freiburger Straße 2a, D-77694 Kehl; info@vallee-verte.de

E-Mail Inverkehrbringer info@vallee-verte.de

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal 1361 kJ / 328 kcal

Fett 27 g

davon gesättigte Fettsäuren 19 g

Kohlenhydrate 0,3 g

davon Zucker 0,3 g

Eiweiß 21 g

Salz 2 g

Maße und Gewichte der VE (VerbrauchsEinheit / Stück)

Füllgewicht 0,220 kg

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart Stück

Verpackungsmaterial Materialverbunde

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack rustikales aber edles, feinherbes Aroma, Noten nach Pilz, Bouillon, gerösteten Zwiebeln, ausgewogen und vollmundig

Geruch typisch, herzhaft, ländlich

Konsistenz weich, samtig, glatt, schmelzend