



Artikelnummer 10405	GTIN-Stück  4 046896 104053	GTIN-Verpackung 93307630302253	eco-ID 43166	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Marke

Vallée Verte



Qualität

EU Bio-Logo, Französische Landwirtschaft, geschützte Ursprungsbezeichnung



Öko-Kontrollstelle

FR-BIO-01 | ECOCERT



Zollrechtliche Herkunft

Frankreich (FR)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Frankreich

Zutaten

KUHMILCH*, Steinsalz, Milchsäurekulturen, tierisches Lab, Rotkulturen

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.

Allgemeines

Seine Entstehung hat der Munster Benediktinermönchen zu verdanken. Diese siedelten sich um das Jahr 660 im Elsass an und gründeten ein Kloster, um welches im Laufe der Zeit die kleine Ortschaft Munster entstand. Munster leitet sich von "monasterium" ab, was übersetzt Kloster bedeutet. Der Viehauftrieb hat zur Weitergabe der Herstellungstechniken an die lothringische Seite geführt und so wurde Gérardmer ein Handelszentrum und dem Munster der Name "Géromé", das Dialektwort für den Ort, angehängt. Als Munster-Géromé erhielt der Käse 1978 die AOC und 1998 die AOP.

In der Region hat sich die Reifung von Käse bei Affineuren etabliert. Die Bedingungen des geographischen Umfelds, d.h. hohe Luftfeuchtigkeit, Regenfälle und das Vorhandensein zahlreicher Quellen haben ein Reifen unter feuchten Bedingungen gefordert, das Waschen der Käse die dem Produkt seine rote Rinde verleihen. Allerdings haben diese Käse keine lange Lagerfähigkeit, wie man sie in den Bergen braucht.

Besonderheiten

Dieser Munster wird bei einem der wenigen Munster-Affineure im Bas-Rhin gereift. Seine Geschichte begann 1924, als Fernand Siffert in Rosheim bei Straßburg mit der Affinage von Münster begann.

Kurzbeschreibung

Aromatischer Rotkultur Klassiker aus dem Elsass. Fein buttrige Note mit leicht herben Abgang. Passt perfekt zu einem Glas Riesling.



Munster Géromé AOP Siffert, 700g

Der Münster aus dem Elsass



Artikelnummer 10405	GTIN-Stück  4 046896 104053	GTIN-Verpackung 93307630302253	eco-ID 43166	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Rezept, Zubereitung

Der Munster wird in der Regel bei Raumtemperatur pur oder mit etwas separat gereichem Kümmel bestreut gegessen, der wächst nämlich in der Region. Dazu können Zwiebeln und frisches Brot gereicht werden.

Gern serviert man ihn mit getrockneten Früchten, Johannisbeermarmelade oder Kastanienhonig. Er harmoniert hervorragend zu Kraut, geschmortem Rosenkohl, marinierten Roten Beeten sowie grünem Salat. Besonders schmackhaft sind Flammkuchen und Quiches mit Munster. Außerdem wird er gern für Lasagne oder mit Eigelb vermischt auf Gnocchi und Spätzle verwendet. Als Beigabe zu Brat- oder Pellkartoffeln ist er ein Klassiker.

In der Regel wird Munster mit einem elsässischen Gewürztraminer, einem Grauburgunder oder einem elsässischem Bier genossen, wie z.B. ein Helles oder ein Märzbier. Zu einem jungen Munster passt auch ein Gläschen Kirschwasser. Ein reifer und kräftiger Munster wird mit einem entsprechenden Rotwein verzehrt, etwa einem Côte-Rôtie oder einem Haut-Médoc.

Herstellung

Die widersprüchliche Situation zwischen einem von Isolation geprägten Produktionsgebiet und einem Weichkäse, der sich auch noch schlecht von den Bergen transportiert lässt, hat zu zwei Reaktionen geführt: Die Produzenten haben ein kleines Format für den lokalen Verbrauch hergestellt und größere, ungeriefte Formate ins Tal zu einem Affineur gegeben, der nah am Ort des Verzehrs gewirkt hat.

Der Munster AOP wird ausschließlich aus frischer, voller Kuhmilch mit Milchsäurekulturen und Labzusatz hergestellt. Der Bruch wird zerkleinert, geformt, gesalzen und in Kellern mindestens 21 Tage lang gereift (14 Tage für das Kleinformat). Während dieser Zeit wird der Käse regelmäßig mit Salzwasser gewaschen und gedreht.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 2-6 °C lagern

Sonstige Hinweise



Zu seiner Herkunftsregion gehören folgende Regionen oder Teile davon: Bas-Rhin, Haut-Rhin, les Vosges, einige Kantone von Meurthe-et-Moselle, la Moselle, einige Gemeinden in Haute-Saône und das Gebiet um Belfort.

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilchweiß, Laktose, Milcheiweiß

Weitere Eigenschaften

ungesüßt ✓

Artikelnummer 10405	GTIN-Stück  4 046896 104053	GTIN-Verpackung 93307630302253	eco-ID 43166	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Elsass / Lorraine
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Weichkäse
Käsegruppe AT	Weichkäse
Fett i. Tr. mindestens	mindestens 45 % ja
Produzent	Vallée Verte GmbH
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	Mind. 21 Tage
Labart	Kälberlab
Salz	1,5 %
Salzart	Steinsalz
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-01
Weitere Qualitätskriterien und Labels	geschützte Ursprungsbezeichnung

weitere Bezeichnungen

Aussprache	Münstähr Schero.meh A.O.P Siffert
------------	-----------------------------------

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Münsterkäse
Inverkehrbringer	Vallée Verte GmbH, Freiburger Straße 2a, D-77694 Kehl

Artikelnummer 10405	GTIN-Stück  4 046896 104053	GTIN-Verpackung 93307630302253	eco-ID 43166	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1376 kJ / 332 kcal
Fett	28 g
davon gesättigte Fettsäuren	19 g
Kohlenhydrate	<0,5 g
davon Zucker	<0,5 g
Eiweiß	20,5 g
Salz	1,8 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Stück
Verpackungsmaterial	PP

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	ausgewogene Aromastruktur mit salzigen, süßen und fein-abgestuft herben Aromen, typisch nach Rotkultur, erinnert an Speck und Geräuchertes
Geruch	charakteristisch nach Rotkultur
Konsistenz	weich, speckig-glatt, mit zunehmender Reifung zart-schmelzend