

<b>Artikelnummer</b> 10400	<b>GTIN-Stück</b>  3 307630 301963	<b>GTIN-Verpackung</b> 13307630301960	<b>eco-ID</b> 267819	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

## 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

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-Käse Benediktinermönchen zu verdanken. Diese siedelten sich um das Jahr 660 in der Region Elsass an und gründeten ein Kloster, um welches im Laufe der Zeit die kleine Ortschaft Munster entstand. Sie hatten ihren Namen ebenso wie der Käse, den die Mönche zu erzeugen begannen, vom lateinischen ´monasterium´. Die Mönche weiteten die Viehweiden weiter nach Westen aus, bis sie zum Lothringer Plateau und Géromé reichten wo auch bald die hiesigen Bauern begannen diesen Käse zu produzieren. Daraufhin nannte man den mit Rotkultur behandelten Käse im Elsass ´Munster´ und in Lothringen ´Géromé´, da die Vermarktung hauptsächlich in Géromé stattfand. 1978 wurde für beide Käse die Appellation ´Munster-Géromé´ geschaffen. Seine Bekanntheit erreichte der Munster-Käse in erster Linie durch seinen strengen Geruch, den er während der Reifung annimmt. Im jungen Zustand mit orangegelber Rinde und quarkigem Teig ist er mild im Geschmack, lässt aber bereits seine fein-würzige Charakteristik erkennen. Im Verlauf der bis zu 10-wöchigen Reifung wird die Rindenfarbe kräftiger, der Teig glatt und butterweich und der Geschmack kräftig-würzig.

## Besonderheiten

Hier haben wir das beste Beispiel für eine Veredelung (Affinage). Dieser Käse ist von den gleichen Produzenten aus Lothringen wie auch der Munster mit der Artikel Nummer 10405, wird jedoch nach 15 Tagen Reifung zu einem Meisteraffineur im Elsass gebracht, welcher sich auf die Veredelung vom Munsterkäsen spezialisiert hat. Beide Reifekellermeister verwenden verschieden Waschtechniken bei der Rindenpflege, was sich vor Allem in der Konsistenz der Käse am deutlichsten äußert.



# Petit Munster Géromé AOP Siffert, 200g

Der klassische Münster aus dem Elsass



<b>Artikelnummer</b> 10400	<b>GTIN-Stück</b>  3 507630 301963	<b>GTIN-Verpackung</b> 13307630301960	<b>eco-ID</b> 267819	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Kurzbeschreibung

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

## Rezept, Zubereitung

Den Munster serviert man mit getrockneten Früchten, Johannisbeermarmelade oder Kastanienhonig. Er harmoniert hervorragend zu Kraut, geschmortem Rosenkohl, gekochten und mit Salz in Öl marinierten Rüben sowie grünem Salat. Besonders schmackhaft sind Quiches mit Munster. Außerdem wird er gerne, in kleine Würfel geschnitten, für Lasagne oder mit Eigelb vermischt auf Kartoffel-Gnocchi und Spätzle verwendet. In reifem Zustand harmoniert der Munster gut zu Pellkartoffeln oder findet seine geschmackliche Abrundung mit Kümmel.

## Verarbeitungshinweis

Den Käse vor dem Servieren für 20-30 min bei Zimmertemperatur atmen lassen, damit er seinen Geschmack und seinen charakteristischen Duft entfalten kann.

## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Als passende Begleiter eignen sich Weine wie Gewürztraminer Spätlese aus dem Elsass, Südtirol, Baden und Österreich sowie ein Tokayer oder ein Pinot gris d'Alsace.

## Herstellung

Die frische Kuhmilch wird pasteurisiert bevor Milchsäurekulturen und tierisches Lab hinzugegeben werden. Sobald sich die Gallerte gebildet hat, wird sie in kleine Stücke geschnitten, und die Molke abgelassen. Nach einer kurzen Ruhephase (ca. 15 min) wird die Bruchmasse in Formen gefüllt und erneut bei Zimmertemperatur stehen gelassen. Nach dieser Ruhephase werden die Laibe aus den Formen gehoben und trocken gesalzen. Nun beginnt der eigentliche Reifeprozess, der dem Munster sein charakteristisches Äußeres verleiht. In regelmäßigen Abständen werden die Laibe mit einer Sud aus Rotkulturen, Hefen, Salz und verschiedenen Fermenten gepflegt. Die jungen Käse reifen nun mindestens 1 Woche bei einer Temperatur von 11-15°C bevor sie an den Meister-Affineur weitergegeben werden. Dieser begleitet den Käse unter ständiger Pflege weitere 2 Wochen, bis der Munster seine außergewöhnliche Qualität und den für ihn typischen kräftig-würzigen Geschmack erreicht.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 2-6 °C lagern

## Sonstige Hinweise

Aufgrund der Geruchsbildung hat sich die Aufbewahrung unter einer Käseglocke bewährt. Legen Sie eine halbierte Tomate dazu, dann bleibt der Käse länger frisch. Ebenfalls hervorragend zur Aufbewahrung geeignet ist die Originalverpackung aber auch in Frischhaltefolie eingewickelt im Kühlschrank aufbewahren. Man sollte in jedem Fall die Verpackung regelmäßig lüften damit der Käse nicht anfängt zu schwitzen.

## Allergiehinweise

**enthalten:** Milch, Kuhmilchweiß, Laktose, Milcheiweiß

## Weitere Eigenschaften

ungesüßt ✓

<b>Artikelnummer</b>	<b>GTIN-Stück</b>	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b>	
10400	 3 507630 301963	13307630301960	267819	

## Warengruppenspezifische Angaben

<b>Rechtlicher Status</b> .....	Lebensmittel
<b>Region</b> .....	Elsass / Lorraine
<b>Milchart</b> .....	Kuh
<b>Süßung</b> .....	nicht gesüßt
<b>Rohmilch</b> .....	nein
<b>Wärmebehandlung</b> .....	pasteurisiert
<b>Wärmebehandlung Käse</b> .....	pasteurisiert
<b>Wärmebehandlung Endprodukt Käse</b> .....	nein
<b>Homogenisiert</b> .....	nein
<b>Käsegruppe</b> .....	Weichkäse
<b>Käsegruppe AT</b> .....	Weichkäse
<b>Fett i. Tr.</b> .....	mindestens 50 %
<b>mindestens</b> .....	ja
<b>Produzent</b> .....	Vallée Verte GmbH
<b>Fettgehaltsstufe</b> .....	Rahmstufe
<b>Art der Reifung</b> .....	rindengereift
<b>Reifezeit Text</b> .....	mind. 3 Wochen
<b>Labart</b> .....	Kälberlab
<b>Salz</b> .....	2 %
<b>Salzart</b> .....	Steinsalz
<b>Rinde verzehrbar</b> .....	ja
<b>Rinde</b> .....	Rotschmierekulturen
<b>Käseform</b> .....	Ganzer Laib
<b>Reifezeit Einheit</b> .....	14 Tag(e)
<b>Grund für Version</b> .....	Artikelnummer

## Qualität

<b>Bio-Erzeugnis</b> .....	ja
<b>Staatliche Siegel</b> .....	EU Bio-Logo
<b>Länderzusatz des EU-Logos</b> .....	Französische Landwirtschaft
<b>Öko-Kontrollstelle</b> .....	FR-BIO-01
<b>Weitere Qualitätskriterien und Labels</b> .....	geschützte Ursprungsbezeichnung

## weitere Bezeichnungen

<b>Aussprache</b> .....	Münstähr Schero.meh A.O.P. Siffert
-------------------------	------------------------------------

## Gesetzliche Angaben

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

<b>Artikelnummer</b> 10400	<b>GTIN-Stück</b>  3 507630 301963	<b>GTIN-Verpackung</b> 13307630301960	<b>eco-ID</b> 267819	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1346 kJ / 325 kcal
Fett	27 g
davon gesättigte Fettsäuren	19 g
Kohlenhydrate	0,5 g
davon Zucker	0,5 g
Eiweiß	21 g
Salz	1,5 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

