

Artikelnummer

13410

GTIN-Stück



GTIN-Verpackung

63304420071107

eco-ID

298482



Marke

Vallée Verte

Qualität

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

Öko-Kontrollstelle

FR-BIO-15 |



Allgemeines

Seine Entstehung hat der Munster Benediktinermonchen 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

Artikelnummer

13410

GTIN-Stück



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.

Zutaten

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

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allergene LMIV

enthalten: Milch

Allergene Lebensmittel sonstige

enthalten: Kuhmilchprotein, Laktose, Milchprotein

Weitere Eigenschaften

nein: vegetarisch

Basis-Produktdaten

Basis-Produktdaten

Artikel Identifikation

Produktname mittellang Petit Munster AOP

Artikelnummer

13410

GTIN-Stück



3 304420 071105

GTIN-Verpackung

63304420071107

eco-ID

298482



Haupteigenschaften Rechtlicher Status..... Lebensmittel

Qualität, Kontrolle, Labels

Qualität

Angaben zu Bioprodukten Bio-Erzeugnis..... ja

Biolabels oder sonstige Staatliche Siegel..... EU Bio-Logo
Qualitäten Länderzusatz des EU-Logos..... Französische Landwirtschaft
Welcher Standard wird erfüllt..... agriculture biologique
Weitere Qualitätskriterien und Labels..... geschützte Ursprungsbezeichnung

Biokontrolle Öko-Kontrollstelle..... FR-BIO-15

Bezeichnungen, Herkunft, Zutaten

Bezeichnungen

Produktnamen Produktname lang..... Petit Munster AOP
Produzent..... Vallée Verte GmbH

Werbliche Auslobung und Slogan..... Petit Munster
Suchbegriffe Aussprache..... Pöti Münstähr

Herkunft

Herkunft Zollrechtliche Herkunft..... Frankreich (FR)
Wechselnde Ursprungsländer..... nein
Ursprungsland/ -region Hauptzutaten..... Frankreich
Verarbeitungsland..... Frankreich
Verpackungsland..... Frankreich
Region..... Franche Comte

Zutaten, Inhaltsstoffe

Legenden und weitere Angaben zu Zutaten / Inhaltsstoffen Zutatenlegende ecoinform..... ja

Gesetzliche Angaben

Gesetzliche Angaben Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis..... Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe
vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts..... Münsterkäse

Inverkehrbringer

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

Artikelnummer

13410

GTIN-Stück



3 304420 071105

GTIN-Verpackung

63304420071107

eco-ID

298482



Nährwerte, Vitamine, Spurenelemente

Nährwerte & Analysen

Allgemeine Angaben zu
Nährwerten &
Analyseergebnissen

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

Warengruppenspezifische Angaben

Spezifikationen

Angaben zur Beschaffenheit	Wärmebehandlung	pasteurisiert
Angaben zu Süßung, Salz, Triebmitteln, Hilfsstoffen	Süßung	nicht gesüßt
	Salz	2 %
	Salzart	Steinsalz jodiert
Angaben speziell für Milchprodukte	Milchart	Kuh
	Rohmilch	nein
	Homogenisiert	nein
Angaben speziell für Käse	Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
	Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
	Fett i. Tr.	45 %
	mindestens	ja
	Art der Reifung	rindengereift
	Reifezeit Text	Mind. 21 Tage
	Labart	Kälberlab
	Rinde verzehrbar	ja
	Rinde	Rotschmierekulturen
	Käseform	Ganzer Laib
Reifezeit Einheit	21 Tag(e)	
Angaben speziell für Käse in Deutschland	Käsegruppe	Weichkäse
	Fettgehaltsstufe	Vollfettstufe
Angaben speziell für Käse in Österreich	Käsegruppe AT	Weichkäse
	Fettgehaltsstufe AT	Vollfettstufe
Angaben speziell für Käse in der Schweiz	Käsegruppe CH	weich
	Fettgehaltsstufe CH	Vollfettstufe

Artikelnummer

13410

GTIN-Stück



3 304420 071105

GTIN-Verpackung

63304420071107

eco-ID

298482



Sensorik

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

Logistik

Logistik Stück

**Maße und Gewichte der VE
(VerbrauchsEinheit / Stück)**

Füllgewicht..... 0,220 kg

**Verpackung und weitere
Eigenschaften der VE**

(VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Stück
Verpackungsmaterial..... Materialverbunde