

# Bio Munster AOP, 100g

Der Münster aus dem Elsass

## Artikelnummer

10406

## GTIN-Stück



4 046896 104060

## GTIN-Verpackung

94046896104063

## eco-ID

302858



## Marke

BON GOÛT



## Qualität

EU Bio-Logo, Französische Landwirtschaft, geschützte Ursprungsbezeichnung

## Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-003 | Lacon

## 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 Viehautrieb 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.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 2-6 °C lagern

## 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.



# Bio Munster AOP, 100g

Der Münster aus dem Elsass

## Artikelnummer

10406

## GTIN-Stück



4 046896 104060

## GTIN-Verpackung

94046896104063

## eco-ID

302858



## 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 Verzehr 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.

## 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.

## Zutaten

KUHMILCH\*, Steinsalz, Milchsäurekulturen, tierisches Lab, Rotkulturen

*\*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

ja: ungesüßt

## Basis-Produktdaten

### Basis-Produktdaten

Artikel Identifikation      Produktname mittellang..... Bio Munster AOP

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

Weitere Qualitätskriterien und Labels..... geschützte Ursprungsbezeichnung

Biokontrolle      Öko-Kontrollstelle..... DE-ÖKO-003

# Bio Munster AOP, 100g

Der Münster aus dem Elsass

## Artikelnummer

10406

## GTIN-Stück



4 046896 104060

## GTIN-Verpackung

94046896104063

## eco-ID

302858



## Bezeichnungen, Herkunft, Zutaten

### Bezeichnungen

Produktnamen	Produktname lang.....	Bio Munster AOP
	Produzent.....	Vallée Verte GmbH
Werbliche Auslobung und Suchbegriffe	Slogan.....	Der Münster aus dem Elsass
	Aussprache.....	Münstähr Schero.meh A.O.P Siffert

### Herkunft

Herkunft	Zollrechtliche Herkunft.....	Frankreich (FR)
	Wechselnde Ursprungsländer.....	nein
	Ursprungsland/ -region Hauptzutaten.....	Frankreich
	Verarbeitungsland.....	Deutschland
	Verpackungsland.....	Deutschland
	Region.....	Elsass / Lorraine

### 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

## Nährwerte, Vitamine, Spurenelemente

### Nährwerte & Analysen

Allgemeine Angaben zu Nährwerten & Analyseergebnissen

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

# Bio Munster AOP, 100g

Der Münster aus dem Elsass

## Artikelnummer

10406

## GTIN-Stück



4 046896 104060

## GTIN-Verpackung

94046896104063

## eco-ID

302858



## Warengruppenspezifische Angaben

### Spezifikationen

Angaben zur Beschaffenheit	Wärmebehandlung.....	pasteurisiert
Angaben zu Süßung, Salz, Triebmitteln, Hilfsstoffen	Süßung.....	nicht gesüßt
	Salz.....	1,5 %
	Salzart.....	Steinsalz
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.....	Keilstück
	Reifezeit Einheit.....	21 Tag(e)
Angaben speziell für Käse in Deutschland	Käsegruppe.....	Weichkäse
	Fettgehaltsstufe.....	Fettstufe
Angaben speziell für Käse in Österreich	Käsegruppe AT.....	Weichkäse

### Sensorik

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

## Logistik

### Logistik Stück

Maße und Gewichte der VE (VerbrauchsEinheit / Stück)	Füllgewicht.....	0,1 kg
Verpackung und weitere Eigenschaften der VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)	Verpackungsart.....	Stück
	Verpackungsmaterial.....	LDPE