



Munster Géromé AOP Siffert, 700g

Der Münster aus dem Elsass



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

Marke Vallée Verte



Qualität

100% bio, EWG 834/2007 Norm, 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

**kontrolliert biologischer Anbau*

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.



Munster Géromé AOP Siffert, 700g

Der Münster aus dem Elsass



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

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 10400, 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.

Kurzbeschreibung

siehe www.vallee-verte.de

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 Münster 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 Münster 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 Münster seine außergewöhnliche Qualität und den für ihn typischen kräftig-würzigen Geschmack erreicht.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

bei 2°C bis 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.



Munster Géromé AOP Siffert, 700g
Der Münster aus dem Elsass





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

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Milcheiweiß

Weitere Eigenschaften

ungesüßt ✓

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

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status.....	Lebensmittel
Saisonartikel.....	nein
Süßung.....	nicht gesüßt
Milchart.....	Kuh
Wärmebehandlung.....	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse.....	mit pasteurisierter Milch hergestellt
Rohmilch.....	nein
Homogenisiert.....	nein
Käsegruppe.....	Weichkäse
Käsegruppe AT.....	Weichkäse
Fett i. Tr.....	50 %
mindestens.....	ja
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
Region.....	Elsass / Lorraine
Produzent.....	Vallée Verte GmbH
Reifezeit Einheit.....	21 Tag(e)

Qualität



Bio-Erzeugnis.....	ja
Anteil an Bio-Zutaten.....	100% bio
Staatliche Siegel.....	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos.....	Französische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle.....	FR-BIO-01
Welcher Standard wird erfüllt.....	EWG 834/2007 Norm
Weitere Qualitätskriterien und Labels.....	geschützte Ursprungsbezeichnung

weitere Bezeichnungen

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

Weitere gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis.....	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Bezeichnung des Lebensmittels.....	Münsterkäse
Inverkehrbringer.....	Vallée Verte GmbH, Freiburger Str. 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	1346 kJ / 325 kcal
Fett	27 g
davon gesättigte Fettsäuren	19 g
Kohlenhydrate	0,5 g
davon Zucker	0,5 g
Eiweiß	20 g
Salz	1,5 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsmaterial	PE
Verpackungsart	Stück

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

