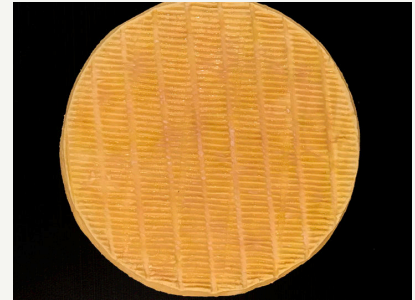




Munster lait cru sélection AOP

Le Munster et le Munster Géromé se partagent la même Appellation d'origine protégée (AOP). Le Munster provenait de l'est des Vosges et le Géromé de l'ouest des Vosges. Jusqu'en 1969, des rivalités existaient entre les 2 fromages car chaque région disait en être le précurseur. C'est donc en créant une A.O.C. mixte, les 2 fromages ayant maintenant



CARACTÉRISTIQUES

Pâte	Molle
Intensité	Relevé
Type de lait	Vache
Traitement du lait	Cru
Pays	France
Région	Grand Est
Détails	Haut-Rhin
Producteur	N/A
M.G.	26%
Affinage minimum	5 semaine(s)
Famille	Pâte molle à croûte lavée
Mode de fabrication	N/A
Particularités	N/A
Aspect	
Forme cylindrique, à nu sous papier micro-perforé. Croûte lisse, légèrement humide, allant du jaune orangé au rouge orangé. Pâte souple et onctueuse. Odeur typique, forte et pénétrante.	
Goût	
Prononcé franc et relevé. Arômes fruité et animal.	

ANECDOTE

Ce fromage, créé par les moines au Moyen-Âge, provient de la vallée de Fecht qui, en l'an 668, prit le nom de Munster (du latin Monasterium).

ACCORDS

Vin blanc



Aromatique et rond
Gewurztraminer, Riesling

Vin rouge



Aromatique et souple
Côte-Rôtie, Rioja Reserva

Bière



Brune Acidulée
Brune des Flandres

Autres accords

Porto

PRODUITS SIMILAIRES

- » Langres, A.O.P.
- » Maroilles à la bière, A.O.P.