

Munster



AOP depuis 1969



Zone de production

Famille technologique : pâte molle à croûte lavée

Type : fromage au lait de vache

Astuces de découpe :



Description

A l'instar de nombreux fromages, le Munster ou Munster Géromé, est d'origine monastique et son nom serait même une déformation de monastère. Munster ou Munster Géromé, deux noms pour un même fromage, fabriqué à partir de lait de vache, principalement en Lorraine et en Alsace. Il se retrouve avec plaisir dans l'assiette du consommateur après avoir été placé en cave humide où sa croûte est régulièrement lavée. S'il a toute sa place sur un plateau, il est également un bon allié en cuisine pour réaliser notamment des quiches, des omelettes ou des tourtes.

Que boire avec ? Un Gewurztraminer ou un Pinot gris.

Format :

Munster : 13 à 19 cm de diamètre, 2,4 à 8 cm de haut

Petit Munster : 7 à 12 cm de diamètre, 2 à 6 cm de haut

Poids : 450g à 1kg500 et petit munster : 120g minimum

Points marquants du mode de production

L'étape de l'affinage représente une période particulièrement importante pour le Munster : c'est de l'équilibre subtil de la flore, particulier à chaque cave d'affinage, et du savoir-faire du maître-fromager que dépend la diversité des caractéristiques et saveurs du Munster.

Caractéristiques organoleptiques :

Œil : sa croûte est fine, lisse et humide, de couleur ivoire orangé à orangé rouge. Sa pâte est de couleur crème, souvent crayeuse au cœur, ou bien souple et crémeuse s'il est très affiné.

Texture : croûte légèrement humide, avec une pâte moelleuse et parfois friable à cœur, mais toujours très fondante en bouche.

Nez : l'odeur du munster est typée.

Goût : les saveurs salées et acidulées s'équilibrent et se mêlent aux arômes lactiques dévoilant des notes végétales, florales, boisées, ou encore de graines sèches, qui restent longuement en bouche. Le tout est arrondi par une texture très fondante qui donne de la douceur.

Site internet : www.fromage-munster.com