

Munster



Wie viele andere Käsesorten ist auch der Munster oder Munster Géromé klösterlichen Ursprungs. Sein Name soll sich sogar von einem Kloster ableiten. Munster oder Munster Géromé sind zwei Namen für ein und denselben Käse, der aus Kuhmilch vor allem in Lothringen und im Elsass hergestellt wird. Er findet sich auf dem Teller des Verbrauchers wieder, nachdem er in einem feuchten Keller gelagert wurde, wo seine Rinde regelmäßig gewaschen wurde. Auf der Käseplatte darf er nicht fehlen, ist aber auch sehr beliebt in der Küche, wo er insbesondere für Quiches, Omelettes oder gefüllte Pasteten verwendet wird.



KÄSE
AUS
KUHMITLCH



VERLEIHUNG DES AOP-SIEGELS
1969

ECKDATEN

931

Milchproduzenten

84

Bauernhofproduzenten

9

Herstellungsbetriebe

8

Reifungsbetriebe

5552

Vermarktete Tonnen im Jahr 2020

SITE WEB DE L'APPELLATION :

www.munster-aop.com



Käse richtig schneiden



Brote

Körner-Baguette
Baguette Tradition
Bauernbrot
Kräuterbaguette
Speckbrot
Sauerteigbrot
Sesam-Baguette
Rosinen- oder Feigenbrot



Wohlschmeckende Begleiter

Der Missbrauch von Alkohol gefährdet die Gesundheit.

In Maßen zu genießen.

Roter Loire-Wein
Champagne brut
Rotwein aus dem Jura
Roter Bordeaux-Wein
Roter Burgunder-Wein
Roter Rhône-Wein
Trockener Burgunder-Weißwein
Trockener Elsässer Weißwein
Trockener Weißwein aus Savoyen
Amberbier
Pommeau
Apfel- oder Ananassaft
Spritziger Rosé
Amerikanischer Whisky