Munster



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.

FROMAGE AU LAIT DE VACHE

ANNÉE DE LABELLISATION
1969



CHIFFRES CLÉS

931
Producteurs de lait

84
Producteurs fermiers

9
Ateliers de fabrication

8
Ateliers d'affinage

5552
Tonnes commercialisées en 2020

SITE WEB DE L'APPELLATION :
www.munster-aop.com

SITE WEB LAIT CRU :
www.fromagesaulaitcru.fr

LAIT CRU

Découpe



Pains

Baguette aux graines
Baguette tradition
Pain de campagne
Baguette aux herbes
Pain aux lardons
Pain au levain
Baguette au sésame
Pain aux raisins ou aux figues

Accords gourmands

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

À consommer avec modération.

Vin rouge de Loire
Champagne brut
Vin rouge Jura
Vin rouge Bordeaux
Vin rouge Bourgogne
Vin rouge Rhône
Vin blanc sec Bourgogne
Vin blanc sec Alsace
Vin blanc sec Savoie
Bière ambrée

Pommeau
Jus de pomme ou jus d’ananas
Vin effervescent rosé
Whisky américain