



Une solution adaptée à vos usages

Produit conforme au cahier des charges de l'appellation d'origine «Munster».



Fromage à pâte molle à croûte lavée



Lait pasteurisé



Vache



Affinage 21 jours minimum

Conformément à la réglementation en vigueur

Etonnant et subtil, le Munster AOP est le fromage par excellence qui allie force et douceur. Fabriqué à partir de lait de vache, le Munster AOP fait partie des fromages à pâtes molles et à croûtes lavées. La phase d'affinage est importante pour son goût. Ce fromage demande à être lavé et retourné tous les deux jours environ. C'est durant cette période que sa croûte va se colorer pour devenir orangée. Ses fonctionnalités et son goût seront un gage de réussite pour la réalisation de vos recettes.

Ingrédients

Lait, de vache pasteurisé (origine France), sel, ferments lactiques et d'affinage, présure.

À conserver au frais à +8°C maximum

Caractéristiques organoleptiques

Aspect

Croûte lavée, de couleur ivoire-orangé à orangé-rouge, lisse, souple, fine, fondante en bouche.

Texture

Pâte homogène, couleur ivoire (selon le stade d'affinage).

Goût

Généreux, typé, franc et long en bouche.

Présentations

MEULES / BLOCS	RÂPÉS	LONGES	CUBES COSSETTES	TRANCHES	BOYAUX/OUTRES
✓					

✓ Présentations standards

⚙️ Présentations sur demande



Vos usages



Topping

Pizza • Plâts cuisinés
Crackers • Lasagnes



Tranchage

Sandwich • Burgers
Cordon bleu • Croque-monsieur



Assemblage

Plâts cuisinés
Salades • Sandwich
Burgers • Croque-monsieur



Mixing

Sauces • Soupes
Garnitures

Valeurs nutritionnelles

Critères physico-chimiques	Norme
Extrait sec total en %	≥ 44
Gras/ sec en %	≥ 45
Critères nutritionnels	Valeurs indicatives moyennes pour 100g de produit
Valeur énergétiques en KJ	1385
En Kcal	334
Matières grasses dont AGS en g	28 19
Glucides en g dont sucres en g	1,5 0,5
Protéines en g	19
Sel en g Sodium en g	1,7 0,68

Calcium en mg
Valeurs nutritionnelles de référence : 800 mg

Gamme « les Labellisés »

Découvrez tous les fromages labellisés de la gamme :

Emmental Français Est-Central IGP Grand Cru Label Rouge, Gruyère IGP France, Cantal AOP, Tomme des Pyrénées IGP, Ossau-Iraty AOP, Bleu d'Auvergne AOP, Fourme d'Ambert AOP, Saint-Nectaire AOP, Comté AOP, Roquefort AOP, Munster AOP, Brie de Meaux AOP, Beaufort AOP



Pour en savoir plus sur ce fromage ou pour des solutions sur-mesure, contactez le service commercial.