



 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.*

### Types de découpe

#### MEULES - BLOCS



#### RÂPÉS



#### LONGES



#### CUBES - COSSETTES



#### TRANCHES



#### BOYAUX - OUTRES



✓ Types de découpe standard

🔍 Types de découpe sur demande

✗ Types de découpe non disponibles

### 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.

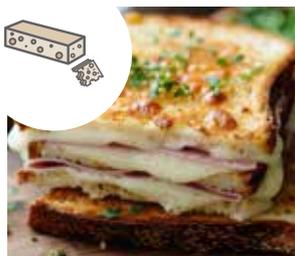


## Vos usages



### Topping

Pizzas • Plats cuisinés  
Crackers • Lasagnes



### Tranchage

Sandwichs • Cordons bleus  
Burgers • Croque-monsieur



### Assemblage

Plats cuisinés  
Salades • Sandwichs  
Burgers • Croque-monsieur



### Mixing

Sauces • Soupes  
Garnitures

## Valeurs nutritionnelles

| Critères physico-chimiques   | Norme                 |
|------------------------------|-----------------------|
| Extrait sec total            | ≥ 44 %                |
| Gras/ sec                    | ≥ 45 %                |
| Critères nutritionnels       | Pour 100 g de produit |
| Valeur énergétiques          | 1 385 KJ<br>334 Kcal  |
| Matières grasses<br>dont AGS | 28 g<br>19 g          |
| Glucides<br>dont sucres      | 1,5 g<br>0,5 g        |
| Protéines                    | 19 g                  |
| Sel<br>Sodium                | 1,7 g<br>0,68 g       |

Découvrez notre  
coopérative et tous les  
fromages labellisés  
de la gamme



- Emmental IGP Label Rouge
- Gruyère IGP
- 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

Besoin d'informations ? Contactez-nous : [sf@sodiaal.fr](mailto:sf@sodiaal.fr) | ☎ +33 (0)4 50 33 74 73

