



## Munster AOP 800g

Fromagerie Blâmont  
Alsace, F

Der Munster, auch Géromé oder Munster-Géromé genannt, ist ein Rotschmierkäse aus dem Elsass. Typisch für den Käse sind sein strenger Geruch und der glatte, etwas klebrige, butterweiche Teig. Nach der zwei- bis dreimonatiger Reifung hat er ein mildes und gehaltvolles Milcharoma. Die rötlich-orangefarbene Rinde bekommt der Munster durch das abreiben mit Salzlake.

### Daten

Artikelnummer: **7242**

Milchart: **Kuh**

Milchbehandlung:  
**pasteurisiert**

Festigkeit: **weich**

Reifezeit: **4 Wochen**

Gewicht: **800g**

Fett i. Tr.: **50%**

Äusseres:  
**Rotschmierrinde**

Laktosefrei: **Nein**

Verkaufs-Einheiten:  
**1/1 Laib**

Lab: **tierisch**