

## 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.

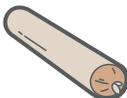
#### Texture

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

#### Goût

Généreux, typé, franc et long en bouche.

### Découpes

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

 Découpes standards

 Découpes sur demande

## Vos usages



### Topping

Pizza • Plats cuisinés  
Crackers • Lasagnes



### Tranchage

Sandwich • Burger • Cordon bleu  
Croque-monsieur



### Assemblage

Plats cuisinés  
Salade • Sandwich  
Burger • 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
Valeurs énergétiques en kJ	1385
en kcal	334
Matières grasses	28
Dont AGS en g	19
Glucides en g	1,5
Dont sucres en g	0,5
Protéines en g	19
Sel en g	1,7
Sodium en g	0,68

## Gamme « les Labellisés »

Découvrez 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



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