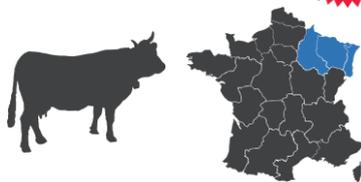


MUNSTER



"Il Munster merita l'attenzione degli amatori degli aromi complessi e ricchi "



IDENTITÀ

Latte di : Mucca
 Trattamento Termico : Crudo
 Produzione : Fermière
 Etichetta : AOP
 Famiglia : Pasta molle a crosta lavata
 Forma : Disco piatto / Peso : 500 g
 Diametro : 15 cm / Altezza : 3 cm



SENSORIALE

Aspetto: Crosta lucente arancione, pasta bianco sporco
 Struttura : Cuore da gessato a cremoso, crosta appiccicosa
 Odore : Marcato, animale, fermentazione nobile
 Gusto : Animale e lattato, leggero tocco affumicato
 Accordo Vino : Bianco Fiorito (Alsace, Gewürztraminer)
 Accordo Birra: Bionda

TERROIR

Dipartimento : Vosges
 Regione : Grand-Est
 Paese : Francia
 Provincia : Vosges



Un po' di storia...

Il più conosciuto dei formaggi vosgi si porta dietro una reputazione non proprio in accordo con la sua vera natura. Se alcuni amano mangiarlo alla fine della stagionatura, per forza, è anche giudizioso riscoprirlo appena più giovane, nel momento in cui lascia ancora spazio alla sottigliezza. E' in questo momento che l'odore penetrante di questa crosta lavata lascerà posto alla meraviglia di crema finemente « munsterizzata », bussando proprio là dove ci vuole. Animale e affumicato, un grande formaggio !

PRODUZIONE

Il latte viene addizionato con fermenti lattici e lieviti, poi caglio animale tra i 32 e i 35°C. La coagulazione dura circa 1 ora. La cagliata è tagliata e un po' brasata. La formatura viene fatta con una paletta per il caglio in stampi forati. Il drenaggio tra 16 e 20 ore viene interrotto da 3 rivoltamenti. Il Munster viene strofinato con sale a secco.



STAGIONATURA

Luogo di Stagionatura : Caves MonS

Grado 1 : 60 giorni / **Grado 3 :** 120 giorni

I Munsters bianchi vengono asciugati in una camera fresca per 2 giorni, poi stagionata su griglie, con lavaggi regolari con acqua tiepida salata nella zona geografica di produzione per almeno 21 giorni. Arrivati nelle cantine della Maison MonS, verranno trattati in cantine umide fino a 70 giorni.



QUALITÀ

Durata Minima di Stagionatura : 21 giorni

Temperatura di Conservazione : tra +4°C e +6°C

Enterobatteri : < 10 000 / g / **Listeria :** Assente / 25 g

Salmonella : Assente / 25 g / **Stafilococco a Coagulasi + :** < 10 000 / g

PARAMETRI

Composizione : Latte - Sale - Caglio - Fermenti lattici e di maturazione

Allergeni: Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)

Coagulante : Animale / **Energia kCal :** 339 / **Energia KJ:** 1410

Glucidi (g/100g) : 1,12 / **di cui Zuccheri (g/100g) :** 0,65 / **Lipidi (g/100g) :** 27 / **di cui Saturi (g/100g) :** 18,7 / **Proteine (g/100g) :** 23,4 / **NaCl (mg/100g) :** 1718

IMBALLI

Imballo grande : 6 pezzi

Lunghezza (mm) : 390 / **Larghezza (mm) :** 390 / **Altezza (mm) :** 110

Imballo piccolo : 2 pezzi

Lunghezza (mm) : 320 / **Larghezza (mm) :** 245 / **Altezza (mm) :** 52