

# Munster



A l'instar de nombreux fromages, le Munster ou Munster Géromé, est d'origine monastique et son nom serait même une déformation de monastère. Munster ou Munster Géromé, deux noms pour un même fromage, fabriqué à partir de lait de vache, principalement en Lorraine et en Alsace. Il se retrouve avec plaisir dans l'assiette du consommateur après avoir été placé en cave humide où sa croûte est régulièrement lavée. S'il a toute sa place sur un plateau, il est également un bon allié en cuisine pour réaliser notamment des quiches, des omelettes ou des tourtes.



FROMAGE  
AU LAIT DE  
VACHE



ANNÉE DE LABELLISATION  
1969



## CHIFFRES CLÉS

**931**

Producteurs de lait

**84**

Producteurs fermiers

**9**

Ateliers de fabrication

**8**

Ateliers d'affinage

**5552**

Tonnes commercialisées en 2020

SITE WEB DE L'APPELLATION :

[www.munster-aop.com](http://www.munster-aop.com)

SITE WEB LAIT CRU :

[www.fromagesaulaitcru.fr](http://www.fromagesaulaitcru.fr)



## Découpe



## Pains



## Accords gourmands



Baguette aux graines  
Baguette tradition  
Pain de campagne  
Baguette aux herbes  
Pain aux lardons  
Pain au levain  
Baguette au sésame  
Pain aux raisins ou aux figues

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

À consommer avec modération.

Vin rouge de Loire  
Champagne brut  
Vin rouge Jura  
Vin rouge Bordeaux  
Vin rouge Bourgogne  
Vin rouge Rhône  
Vin blanc sec Bourgogne  
Vin blanc sec Alsace  
Vin blanc sec Savoie  
Bière ambrée

Pommeau

Jus de pomme ou jus d'ananas

Vin effervescent rosé

Whisky américain