

MUNSTER FERMIER



MUNSTER FERMIER

Leche cruda de vaca

Elaborado en la región de Lorraine, Francia. Con DOP, de pasta blanda y corteza lavada lisa y ligeramente húmeda y de color marfil. Tiene un olor fuerte y su sabor es suave. Madura entre 2 y 3 meses y también se afina 1 mes más en Xerigots.

Es un queso fermier, eso significa que se elabora con leche de rebaño propio de la quesería.

Tiene su origen en las vertientes de los Vosgos en Alsacia y Lorena. La leyenda dice que un monje irlandés que estaba de paso por la región entregó la receta de este queso a los nativos, hacia el siglo IX. Su nombre proviene de la villa de Munster (Alt Rin), cercana a Colmar, y también del término latino monasterio. También se dice que la receta se remontaría en la época de Carlomagno, en la que los monjes cristianizaron la región, aportando su conocimiento a la fabricación de quesos. Como otros quesos históricos, el Munster fue creado para conservar la leche excedente y servía a la vez como medio de pago.

Formato: 0,8 kg

Código: 563

También existe en pieza de 125 gr (código 202)