



Le Munster Géromé du Grand Père Fischer AOP

Herkunftsland	Frankreich
Region	Elsass, Vogesen
Marke	Affineure Fischer
Produktart	Weichkäse
Gütesiegel	AOP
Gewicht	800g
Tierart	Kuh
Milchbehandlung	Rohmilch
Reifezeit	mind. 20 Tage
Artikelnummer	8713



Aussprache: Lö Munster Djehromeh dü Grohn-Pähr Fischer

Der Rohmilch-Munster AOP ist eine ganz besondere und köstliche Spezialität aus dem Hause der Affineure Fischer. Er wird aus tagesfrischer Rohmilch hergestellt und mit viel Liebe, Leidenschaft und feinstem Käsehandwerk bis zur Perfektion gereift. Das außergewöhnliche Geschmacksaroma, das durch die Verwendung bester Rohmilch entsteht, ist bei Käsekennern und Gourmets international geschätzt und beliebt.

Verwendungstipp

Er schmeckt wunderbar zu frischen Brotspezialitäten und wenn es einmal ein besonderer Käse zum gratinieren sein soll, dann wählen Sie den Munster Fischer A.O.P., er hat hervorragende Schmelzeigenschaften. Würzige Nudel- oder Kartoffelaufläufe macht er zum Hochgenuss. Dazu passt ganz klassisch ein Glas Muscadet.

Marken- & Gütesiegel

