

NEWSLETTER 12: MUNSTER

FRANCIA



Munster Ermitage
750 gr
Ref: 2700



Munster Fermier Leche Cruda
750 gr
Ref: 3156



Munster Ermitage
125 gr
Ref: 45



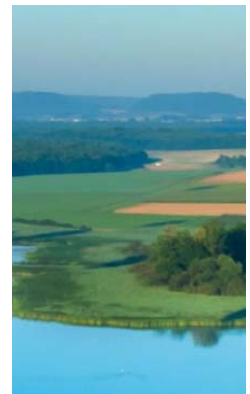
El Munster o "Munster-Gerome" es un queso de vaca y de corteza lavada fabricado en las regiones de Lorena y Alsacia. Se puede elaborar tanto con leche cruda o pasteurizada. Se beneficia de una denominación de origen desde el año 1969. Su formato puede variar entre 450gr a 1,5kg para el Munster tradicional o tener un peso mínimo de 120gr en el caso del "Petit-Munster". En Francia, este queso tiene mucha fama por el contraste que ofrece entre un olor muy fuerte y un sabor más suave de lo que uno se espera. Durante su maduración, el queso se lava con salmuera que contiene una bacteria llamada "Brevibacterium linens" o "Fermentos del rojo" que da al queso su color anaranjado muy apetecible. El Munster y el Petit-Munster tienen una curación respectiva mínima de 21 días y 14 días.

ZONA DEL MUNSTER: LORRAINE - ALSACIA



Lorraine - Alsacia

La zona de producción del Munster comprende los departamentos del Bas-Rhin, del Haut-Rhin, los Vosges, la Meurthe-et-Moselle, la Moselle y parte del territorio de Belfort. Es una zona que alterna media montaña con los Vosges con punto culminante a 1400m de altitud y zonas de valles como la llanura de Alsacia. El clima es continental relativamente lluvioso que alterna fríos secos en invierno y veranos calurosos. El nombre del queso "Munster-Gerome" proviene de una larga rivalidad entre las dos regiones ubicada cada una de un lado de la montaña para apoderarse el origen del queso. Se supone que en el siglo VII unos monjes de un monasterio ubicado en la ciudad actual de Munster (Alsacia) empezaron a producir este queso para cubrir las necesidades de la comunidad. Del otro lado, en Gerardmer (Lorena) se producía un queso idéntico llamado Gerome (del nombre de Gerardmer en dialecto local). Es en el siglo 18 cuando se intensificó la producción de este queso que cogió el nombre de "Munster-Gerome" ya que los ganados a menudo pastaban en ambas zonas de la montaña y que gran parte de la producción se afina ahora en la zona de los Vosges.



MARIDAJE

Condimentos: Con comino o alcaravea con frutos secos nueces o avellanas.

Vino: Un vino blanco dulce o un vino tinto joven y suave. Con kirsch (licor de cereza).

Cerveza: Cerveza rubia turbia tipo Franziskaner, cerveza artesana ligeramente amarga.

Pan: Pan de campaña, pan de nueces, derretido encima de pan tostado.



CONSEJOS DE CONSERVACIÓN



El Munster es un queso de pasta blanda que, por definición, contiene mucha agua. Su fecha de consumo preferente ronda el mes como muchos quesos de este tipo. El consejo principal que se puede dar tanto para el Petit-Munster como para el de corte, es girar el queso cada 5 o 6 días. Eso evita que el queso se deforme demasiado y permite a la corteza de arriba y la de abajo tener una textura, un sabor y una presentación homogénea. Siendo un queso cremoso, tiende a acumular más humedad abajo y tiene por efecto dejar la corteza de arriba secarse más rápido. Lo ideal es conservar este queso en su caja de origen y no se puede envasar al vacío en ningún caso. Con el tiempo va ganando sabor y olor. Si se pone muy fuerte, la mejor manera de disfrutarlo es en una Fondue o en gratin. Al horno en modo grill, la corteza de dora y se pone ligeramente crujiente y la crema del queso se derrite perfectamente para mezclarse con patatas o pasta por ejemplo.

HISTORIA DE ERMITAGE



Ermitage es una cooperativa que pertenece a sus agricultores. Se fundó en el 1931, en el pueblo de Bulgneville, en el departamento de los Vosges y reunía entonces a 211 productores de leche de vaca. Hoy en día más de 1000 productores siguen siendo los únicos accionistas de la cooperativa. El Munster de granja y el Petit Munster se elaboran en el pueblo de Bulgneville y se afinan en cavas tradicionales de montaña en el pueblo de Rochesson. Ermitage usa 2 razas de vacas para la producción del Munster: la "Prim'Holstein", la vaca más conocida y la raza autóctona especialmente adaptada a ganadería de montaña llamada la "Vosgienne". A parte del Munster, la cooperativa de l'Ermitage ha ido creciendo con la producción y la maduración de quesos como la Raclette, el Morbier o el Emmental.

RECETA: Fondue Alsacienne



Ingredientes para 4 personas:

350gr de Munster
500gr de Emmental
¼ de ajo fresco
200gr de tiras de beicon
1 vaso de vino blanco (Pinto gris o Sylvaner)
½ cucharada de café de comino
2cl de kirsch
Pan de ayer

En un aparato a Fondue dorar el beicon con el ajo. Cortar los dos quesos en dados y añadirlos a la fondue junto a vino. Mezclar constantemente con una cuchara de madera y al final añadir el comino y el kirsch. Degustar mojando el pan de ayer cortado en cubos. Acompañar de una ensalada.

RECETA: Aperitivos crujientes de Munster

Ingredientes :

2 rulos de masa hojaldre rectangulares
2 Petit-munster
1 cucharada de comino
10cl de nata espesa
1 huevo
Pimienta



Precalentar el horno a 210°C. En un bol mezclar la clara del huevo, la nata, la pimienta y el Munster cortado en dados pequeños. Abrir las dos masas de hojaldre y untar la mezcla en toda la superficie. A la manera de un sushi, enrollar nuevamente la masa y cortarla en círculos de centímetro y medio de grosor. Colocarlos en un papel horno, pintar cada pieza con la yema del huevo para que se doren bien y poner el comino. Hornear durante unos 15min. Servir tibio o frío.

RECETA: Tapa de Munster al horno



Ingredientes para 2 personas:

Un Petit Munster
Medio ramo de Tomillo
Picos o Regañas

En un pequeño recipiente de barro colocar el queso entero, cortar por encima tomillo y hornear a 200°C durante 3 minutos. Degustar el queso fundido con picos o regañas acompañado de un vino blanco semi-dulce.