

SARL de la Soultzersmatt

Soultzeren

Présentation

Exploitation agricole de 58 ha de prairies naturelles située à Soultzeren, dans la vallée de Munster.

Fabienne et André BARTH élèvent un troupeau de 20 vaches vosgiennes et une vingtaine de génisses. Tout le lait produit est transformé directement en munster et en barikas (bargkas).



La production

La fabrication du fromage se fait uniquement le matin, à partir du lait cru.

Le munster, qui bénéficie d'une appellation d'origine contrôlée, a une durée d'affinage de 3 à 5 semaines selon les saisons. Il représente les 2/3 du fromage produit sur l'exploitation.

Le Barikas est une pâte pressée cuite, d'une durée d'affinage minimum de 6 semaines.

Les produits

Munster AOC et Barikas



SARL de la Soultzersmatt
57, rue de la Schlucht
68140 Soultzeren
Tél. : 03.89.77.25.75