

PERCEZ LE SECRET DU
MUNSTER



à 10 minutes de *Kaysersberg*



ENTRÉE LIBRE
VENTE DIRECTE
DÉGUSTATION OFFERTE

HAXAIRE
le fromager au cœur alsacien

Venez visiter, en Alsace, un lieu inédit sur la fabrication du munster AOP. Un voyage à la découverte de notre savoir-faire et de notre terroir, les Hautes-Vosges.



«Depuis 1929, notre famille affine des munsters. Première fromagerie en Alsace, notre production est traditionnelle. Nous collectons le lait dans les fermes situées à proximité de notre fromagerie dans le massif vosgien.»





Découvrez notre agriculture de montagne ainsi que les us et coutumes des fermes des Hautes-Vosges.

« La fabrication du munster est millénaire. Les gestes et les outils ont très peu évolué [...] »



Assistez à une authentique fabrication de munster AOP.

Observez nos fromages mûrir lentement dans nos caves. Découvrez notre méthode d'affinage naturel.

« Précis et régulier, chaque geste compte. [...] »





Dégustez, savourez nos munsters ainsi que nos autres spécialités fromagères dans un lieu chargé d'histoire et d'authenticité.

... Bargkass,
Holunderkas,
Welsche,
Crème de munster...



Dégustation de fromages et spécialités locales, galerie d'exposition, vidéos, **boutique fromagère**, produits régionaux, emballage sans odeurs



Ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 12h et de 14h à 18h

Contactez-nous pour connaître nos dimanches et jours fériés d'ouverture



Visite libre et gratuite pour les individuels

Visite commentée :

- pour les groupes à partir de 12 personnes : sur réservation
- pour les familles et les individuels : mardi et jeudi à 10h



Actualités, photos, planning de fabrication...

Retrouvez-nous sur les réseaux sociaux : www.facebook.com/haxaire



HAXAIRE
le fromager au cœur alsacien

333A, LA CROIX D'ORBRY - 68650 LAPOUTROIE
03 89 47 55 50 fromagerie@haxaire.com
 www.haxaire.com