



N°03

Beaufort AOP 10-12 Mon.

BERGKÄSE/ALPAGE

Aus den Savoyer Alpen, der Bergregion nahe der italienischen Grenze, stammt der Beaufort, durch seinen Schmelz und Dichte einer der faszinierendsten Bergkäse - ein würdiger König dieser Gattung.

WIE DU IHN SCHMECKST

Er hat den vollen Geschmack reicher Milch, spiegelt die Kräuter der Bergwiesen wieder und spielt auch ins Fruchtig-Nussige. Der Teig ist sehr dicht und auch nach langer Reife noch geschmeidig. Der Pur-Genuss ist ein Muss. In jedem Fall adelt er das Käse- fondue und passt auch gut als Zutat für Käsegebäck

WAS DU DAZU TRINKST

Eine Weinempfehlung zum Beaufort sind die Vins jaunes aus dem französischen Jura (Rebsorte Savagnin).

WOHER ER KOMMT

Affineur ist die Maison Mons, unser Partner in Frankreich. Produzent wiederum ist die Fromagerie Mercier in den Savoyer Alpen. Mercier bewirtschaftet mehrere Sennereien und verarbeitet die eigene Milch dann in der Talkäserei zu Beaufort und anderen Käsen.

WAS ES NOCH ZU WISSEN GIBT

Der herkunftsgeschützte Beaufort kennt noch zwei Untersorten: »Alpage«, auch »Chalet d'Alpage« wird in einem enger umrissenen Gebiet in der Sennhütte über 1500 m Höhe gekäst, während »Beaufort d'été« ganz allgemein aus Sommermilch gekäst wird. Käse aus Wintermilch ist etwas kompakter, trockener und blasser im Teig.

Herkunft	Mons Fromager Frankreich/Savoyen
Produktgruppe	Hartkäse
Fettgehalt	mindestens 50 % Fett i. Tr.
Milch	Rohmilch, Kuh
Rinde	Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen
Zutaten	MILCH, Salz, Kulturen, Lab
Reifezeit	10 Mon.+
Lab	Kälberlab
Gebinde	40-kg-Laib (10003) 1/8-Laib (ca. 5 kg)
Intrastat-Code	04069086
RLZ	41 Tage bei 4–8°C

Nährwertangaben je 100 g	
Energiegehalt	1746 kJ 417 kcal
Fett	32 g
– davon gesättigte Fettsäuren	24 g
Kohlenhydrate	<0,5 g
– davon Zucker	0 g
Eiweiß	28 g
Salz	0,70 g

Maison Kober
Affineur Culinaire GmbH & Co. KG
Oelixdorfer Straße 2
25524 Itzehoe (Germany)
T +49 (0) 4821 887 87 15
info@maisonkober.de | maisonkober.de

USt-ID-Nr. DE 287 379 209
Sitz: Mühlendamm 1, 24113 Kiel
HRA 8193 KI, Amtsgericht Kiel
Deutsche Bank
BIC DEUTDEHH210
IBAN DE45 2107 0020 0058 0027 00

Komplementär: Lieferello Verwaltungs-
gesellschaft mbH, Mühlendamm 1, 24113 Kiel
HRB 14731 KI, Amtsgericht Kiel
Geschäftsführender Gesellschafter:
Gerhard Lütje | Geschäftsführer:
Markus Kober, Dirk Lütje, Peter Wenzel

GLN: 4335981000005
EG-Nummer DE SH 00548
Öko-Kontrollstelle DE-ÖKO-039



Der Beaufort hat den vollen Geschmack reicher Milch, spiegelt die Kräuter der Bergwiesen wider und besteht aus dem Feinsten. www.maisonkober.de

N°03

Beaufort AOP 10-12 Mon.

HINTERGRUND

In der Auvergne hat der Familienbetrieb Mons seinen Sitz. Vor mehr als fünfzig Jahren als Wochenmarkthändler gestartet, haben seit den 80er Jahren Hervé und Laurent Mons, die Söhne des Gründerpaares, die Affinage auf- und ausgebaut. Inzwischen reifen traditionelle Käse aus ganz Frankreich, aber auch Italien und der Schweiz in den Gewölbekellern und Tunneln von Mons.

Hervé Mons ist regelmäßig in ganz Frankreich unterwegs und macht mit unglaublichem Gespür Höfe ausfindig, die noch mit traditionellen Verfahren arbeiten und alte, anderswo vergessene Handwerkstechniken bewahrt haben. Deren Käse dürfen dann in seinen Kellern reifen. Die Affineure pflegen hier jeden Laib – wenn nötig, jeden Tag. Erfahrung und Gefühl sagen ihnen, was der Käse und vor allem die Rindenkulturen brauchen: welche Temperatur, welche Feuchte, welche Behandlung. Damit aus jedem Rohling ein Käse wird, der den Kunden im perfekten Reifegrad und in der bestmöglichen Qualität erreicht.

Die Käse stammen ausschließlich aus fermier- und laitier-Produktion. Mons pflegt eine intensive Zusammenarbeit mit »seinen« Käsereien und führt hier Qualitätsarbeit mit höchstem Anspruch vor – bis hin zu Tierhaltung und Milcherzeugung. Bei einigen Sorten verzichtet Mons sogar auf das AOP-(Herkunfts)-Siegel, um die Käse gleich zu Beginn der Reife vom Hofkäser aus der AOP-Region zu holen und die Affinage vollständig in eigenen Räumen und Kellern zu begleiten.

Als Deutschland-Vertreter von Mons profitieren wir von sehr enger Zusammenarbeit mit einem von Frankreichs besten Affineursbetrieben – und geben das in Form ganz besonderer Käse an Sie weiter.

Maison Kober
Affineur Culinaire GmbH & Co. KG
Oelisdorfer Straße 2
25524 Itzehoe (Germany)
T +49 (0) 4821 887 87 15
info@maisonkober.de | maisonkober.de

USt-ID-Nr. DE 287 379 209
Sitz: Mühlendamm 1, 24113 Kiel
HRA 8193 KI, Amtsgericht Kiel
Deutsche Bank
BIC DEUTDEHH210
IBAN DE45 2107 0020 0058 0027 00

Komplementär: Lieferello Verwaltungsgesellschaft mbH, Mühlendamm 1, 24113 Kiel
HRB 14731 KI, Amtsgericht Kiel
Geschäftsführender Gesellschafter:
Gerhard Lütje | Geschäftsführer:
Markus Kober, Dirk Lütje, Peter Wenzel

GLN: 4335981000005
EG-Nummer DE SH 00548
Öko-Kontrollstelle DE-ÖKO-039