



N°119

Nordseekäse bio

ARTISANAL

Dänischer Schnittkäse abseits aller Klischees von der Thise Mejeri in Jütland.

WIE DU IHN SCHMECKST

Nussiger und vollmundiger Schnittkäse, mit Schmelz in der Konsistenz.

WAS DU DAZU TRINKST

Die Rotweine des Burgund mit nicht zu kräftigen Tanninen und feiner Fruchtigkeit. Oder aber ein malziges schweres Bier, das sogar eine leichte Süße haben könnte.

WOHER ER KOMMT

Käserei Thise im nördlichen Jütland nahe des Limfjords.

WAS ES NOCH ZU WISSEN GIBT

Aus Dänemark kommt Danbo oder Höhlenkäse: Cremige Schnittkäse mit mal mehr, mal weniger Würze. Aber nussige und kräftige Hartkäse wie der Nordseekäse gehören nicht automatisch zum Käsebild Dänemarks. Absolut ein Verdienst der Thise Mejeri.

Herkunft	Thise Mejeri Dänemark/Jütland
Produktgruppe	Hartkäse
Fettgehalt	mindestens 48 % Fett i. Tr.
Milch	past. Milch, Kuh
Rinde	Wachscoating, nicht verzehrbar
Zutaten	MILCH*, Salz, Kulturen, Lab (*EU-Bio) aus ökologischer Erzeugung
Reifezeit	6 Monate
Lab	mikrobielles Lab
Gebinde	7-kg-Laib (10119)
Intrastat-Code	04069086
RLZ	42 Tage bei 4–8°C

Nährwertangaben je 100 g

Energiegehalt	1725 kJ 412 kcal
Fett	32 g
– davon gesättigte Fettsäuren	20 g
Kohlenhydrate	<0,5 g
– davon Zucker	<0,5 g
Eiweiß	31 g
Salz	2,1 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



N°119

Nordseekäse bio

HINTERGRUND

Eine kleine Molkerei im nördlichen Jütland: Die Thise Mejeri, die seit 1988 auf Initiative von mehr als vierzig Bauern deren Milch zu Käse und anderen Molkereiprodukten verarbeitet. Neben der alten Handwerkskunst weiß Thise auch moderne Technik zu nutzen: So gehörten die Molkerei zu den ersten, die Tankwagen mit Unterdruck statt normaler Pumpen einsetzten, um die empfindliche Milchstruktur zu schonen. Auch solche Pionierarbeit schmeckt man letztlich im Käse!

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