



demeter



N°160

Flachlandtiroler Demeter

HOFKÄSE/NORDDEUTSCHLAND

Halbjähriger Hartkäse vom Hof Dannwisch bei Elmshorn. Die Hofgemeinschaft Dannwisch arbeitet seit über 60 Jahren an Qualität von Weide und Herde - ihre Milch hat einen ganz eigenen, kräuterreichen Ton. Einer der wenigen Vorzugsmilchbetriebe im Norden.

WIE DU IHN SCHMECKST

Konzentriert nussig und fein im Aroma. Vollmundig. Einer der wirklich gelungenen Hartkäse aus dem Norden.

WAS DU DAZU TRINKST

Wenn Rotwein, dann eher verhalten in Schwere und Tannin. Wenn Weißwein, dann ein Weißer oder Grauer Burgunder oder ein Chardonnay.

WOHER ER KOMMT

Hof Dannwisch in Schleswig-Holstein.

WAS ES NOCH ZU WISSEN GIBT

Die Demeter-Hofgemeinschaft Dannwisch arbeitet seit über 60 Jahren an Qualität von Weide und Herde - ihre Milch hat einen ganz eigenen, kräuterreichen Ton. Einer der wenigen Vorzugsmilchbetriebe im Norden.

Herkunft	Hof Dannwisch Norddeutschland/Holstein
Produktgruppe	Hartkäse
Fettgehalt	mindestens 45 % Fett i. Tr.
Milch	Rohmilch, Kuh
Rinde	Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen
Zutaten	MILCH*, Salz, Kulturen, Lab (* Demeter) aus ökologischer Erzeugung
Reifezeit	6 Mon.+
Lab	Kälberlab
Gebinde	10-kg-Laib (10160) 1/2-Laib (ca. 5 kg)

Nährwertangaben je 100 g

Energiegehalt	1796 kJ 429 kcal
Fett	35 g
– davon gesättigte Fettsäuren	26 g
Kohlenhydrate	0 g
– davon Zucker	0 g
Eiweiß	26 g
Salz	1,3 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
Geschäftsführer:
Markus Kober, Gerhard Lütje,
Dirk Lütje, Christoph Langness

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



N°160

Flachlandtiroler Demeter

HINTERGRUND

Eine Hofkäserei der ersten Stunde und Demeterbetrieb mit Vorzeigecharakter. Die produzierten Hart- und Schnittkäse lassen sich mehr als sehen und schmecken. Prädikat sehr gut.

Und außerdem ist Hof Dannwisch unser Nachbar.

Projektideen für gemeinsame Käseentwicklungen entstehen auch schon; eine feine Partnerschaft.

Maison Kober
Affineur Culinaire GmbH & Co. KG
Oelixerdorfer 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
Geschäftsführer:
Markus Kober, Gerhard Lütje,
Dirk Lütje, Christoph Langness

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