



N°216

Cantalet 3 Mon.+

BERGKÄSE

Fruchtiger Bergkäse mit feiner Säure, aus dem kleinen Laib geschnitten (im Vergleich zum großen Cantal), typisch für die Auvergne.

WIE DU IHN SCHMECKST

Schwere, feuchte, klebrige Konsistenz, feine Säure mit dem typisch fruchtigem Aroma

WAS DU DAZU TRINKST

Leichtere Rotweine aus der Region, Gamay oder Pinot noir auch aus der Touraine

WOHER ER KOMMT

Auvergne

WAS ES NOCH ZU WISSEN GIBT

Toller Allrounder für die warme Käseküche - wir sagen nur 'Aligot!'.

Herkunft

Frankreich/Auvergne

Produktgruppe

Hartkäse

Fettgehalt

mindestens 45 % Fett i. Tr.

Milch

past. Milch, Kuh

Rinde

Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen

Zutaten

MILCH, Salz, Kulturen, Lab

Reifezeit

3-6 Mon.

Gebinde

8-kg-Laib (10216)

Intrastat-Code

04069069

Nährwertangaben je 100 g

Energiegehalt	1553 kJ 371 kcal
Fett	30 g
– davon gesättigte Fettsäuren	19 g
Kohlenhydrate	<0,5 g
– davon Zucker	0 g
Eiweiß	25 g
Salz	2,4 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°216

Cantalet 3 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
Geschäftsführer:
Markus Kober, Gerhard Lütje,
Dirk Lütje, Christoph Langness

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