



N°24

Pyrenées Brebis

BERGKÄSE

... aus den Pyrenäen mit der ganz eigenen Handschrift des Affineurs, Mons Fromager: Fruchtiger und cremiger als man gemeinhin in dieser Reifestufe erwartet.

WIE DU IHN SCHMECKST

Der Käse hat einen unglaublichen Schmelz, er lässt sich fast am Gaumen zerdrücken und hinterlässt dabei feine milchige und fruchtige Noten: Ein Gaumenschmeichler auch für Menschen, die sonst nie Schafkäse essen würden.

WAS DU DAZU TRINKST

Hierzu passt am besten ein Rotwein aus dem Cahors, als Rebsorte rein Malbec oder in Liaison mit Cabernet Franc. Die kräftigen Tannine werden gut vom Käse abgepuffert.

WOHER ER KOMMT

Fromagerie Agour auf der französischen Seite der Pyrenäen - hier holt Mons die Käse im Alter von 2-3 Wochen ab und reift die Käse dann im Tunnel de la Collonge weiter.

WAS ES NOCH ZU WISSEN GIBT

Weniger trocken, eher cremiger und geschmeidiger im Teig und fruchtiger im Aroma: das ist der typische Geschmack der 7-8 monatigen Reifung im Tunnel de la Collonge. In dieser Zeit wirkt das Klima des Tunnels auf die Käse - optimal für eine langsame Reifung der Käse ohne Feuchtigkeitsverlust.

Herkunft	Mons Fromager (Affineur) Frankreich/Pyrenäen
Produktgruppe	Schnittkäse
Fettgehalt	50 % Fett i. Tr.
Milch	past. Milch, Schaf
Rinde	Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen
Zutaten	SchafMILCH, Salz, Kulturen, Lab
Reifezeit	6-8 Mon.
Lab	Kälberlab
Gebinde	5-kg-Laib (10024)
Intrastat-Code	04069089
RLZ	45 Tage bei 4-8°C

Nährwertangaben je 100 g	
Energiegehalt	1651 kJ 394 kcal
Fett	34 g
- davon gesättigte Fettsäuren	25 g
Kohlenhydrate	1,5 g
- davon Zucker	<0,5 g
Eiweiß	20 g
Salz	1,8 g

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 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°24

Pyrenées Brebis

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
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 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