



N°32

Crottin de Chavignol AOP fermier

HOFKÄSE

Der Ziegenkäse schlechthin – einer der bekanntesten traditionellen Ziegenkäse aus Frankreich. Intensiv und würzig.

WIE DU IHN SCHMECKST

Aus dem großen Reifespektrum des Crottin liefern wir die Käse mit ungefähr vier Wochen aus. Sie sind dann noch nicht durch- getrocknet, mit weißem Kern. Der Geschmack ist bereits pikant. Salz und hefiger Grundton gehören dazu, ebenso wie herbe Noten vom Reifeschimmel. Der Teig ist bereits leicht mürbe (kreidig). Abgesehen vom puren Genuss ist der Crottin gebacken auf Salat ein Klassiker (Chèvre chaud).

WAS DU DAZU TRINKST

Wie immer paaren sich regionale Käse und Wein: Weißweine von der Loire wie Sancerre, Pouilly Fumé. Gut vorstellbar aber auch ein leichter Roter (Touraine) aus Gamay und/oder Cabernet Franc.

WOHER ER KOMMT

Die Départements entlang der mittleren Loire bilden traditionell eines der wichtigsten und ältesten Ziegenkäsegebiete Frankreichs.

WAS ES NOCH ZU WISSEN GIBT

Auf dem jungen Käse entwickeln sich die Reifeschimmel, von Milchhefen über Weißschimmel bis hin zu blauen, braunen, gelben oder grauen Kulturen – diese gehören zum Käse dazu.

Herkunft	Mons Fromager (Affineur) Frankreich/Loire
Produktgruppe	Weichkäse
Fettgehalt	mindestens 45 % Fett i. Tr.
Milch	Rohmilch, Ziege
Rinde	Milchhefen m. Reifeschimmel, essbar
Zutaten	ZiegenMILCH, Salz, Kulturen, Lab
Reifezeit	ca. 4 Wochen
Lab	Zickleinlab
Gebinde	80-g-Stück (10032) 6 x 80 g

Nährwertangaben je 100 g	
Energiegehalt	1377 kJ 329 kcal
Fett	27 g
– davon gesättigte Fettsäuren	17 g
Kohlenhydrate	1,3 g
– davon Zucker	0,6 g
Eiweiß	20 g
Salz	1,7 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°32

Crottin de Chavignol AOP fermier

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.

Die Loire ist das älteste Ziegengebiet in Frankreich: Die Araber ließen im 8. Jahrhundert Ziegen und Rezepte zurück. Die Käse von Mons Fromager stammen von einem einzigen Produzenten.

Crottin gehört zu den Käse mit dem größten Reifespektrum: von ganz frisch bis hin zu mehreren Monaten, vollständig ausgehärtet mit so viel konzentriertem Aroma, kleinste Splitter für langen Geschmack sorgen.

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