



N°332

Kober Käse „Wald & Wiese“ | 1001 Gewürze

MAISON

Der Norden trifft den Norden: Kräuter aus Wald und Wiese in Kombination mit norddeutschem Käsehandwerk. Affineurskunst aus dem Hause Kober.

WIE DU IHN SCHMECKST

Nordische Kräuter, wie sie die Schleswig-Holsteiner Wald- und Wiesenlandschaft hervorbringen, beeinflussen die Aromatik des üppigen Weichkäseteigs. Buttrig und cremig mit fein-herber Note des Käse, gepaart mit den vielschichtigen Nuancen der Kräuter.

WAS DU DAZU TRINKST

Dieser von seiner Zusammensetzung üppige Käse verlangt nach feiner Säure und belebender Frische: daher Champagner, Crémant oder ein guter Winzersekt.

WOHER ER KOMMT

100% Kober Maison aus Itzehoe: Wir entdecken und entwickeln Käserohlinge und kombinieren sie mit Kräutern, Gewürzen, Blüten, Likören, weiteren Zutaten unserer Region. Immer neu, immer überraschend trifft der Norden den Norden. Mehr als reines Food Pairing.

WAS ES NOCH ZU WISSEN GIBT

Zusammen mit der Hamburger Manufaktur 1001 Gewürze haben wir verschiedene Kräutermischungen entwickelt, die die Vielfalt unserer Region widerspiegeln. Profundes Wissen verbunden mit Leidenschaft. Generationen übergreifend. Das hat uns schwer beeindruckt.

Herkunft	Kober & 1001 Gewürze Norddeutschland/Holstein
Produktgruppe	Weichkäsezubereitung
Fettgehalt	mindestens 50 % Fett i. Tr.
Milch	past. Milch, Kuh
Rinde	Rotschmiere/Weißschimmel, essbar
Zutaten	MILCH, Salz, Fichtennadeln, Bohnenkraut, Holunderblüten, Liebstöckel, Klatschmohnblüten, Ringelblumenblüten, Schabzigerklee, Kornblumenblüten, Pfefferminze, Zucker, Kulturen, Lab
Reifezeit	3-4 Wochen
Lab	Kälberlab
Gebinde	270-g-Stück (10332)
GTIN	42 60638 310308
Intrastat-Code	04069099
RLZ	17 Tage bei 2-5°C
VPE	12er-Karton 40 x 30 x 12
GTIN VPE	42 60638 310377

Nährwertangaben je 100 g	
Energiegehalt	1393 kJ 333 kcal
Fett	27 g
– davon gesättigte Fettsäuren	19 g
Kohlenhydrate	0,7 g
– davon Zucker	0,6 g
Eiweiß	21 g
Salz	1,4 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
Geschäftsführer:
Markus Kober, Gerhard Lütje,
Dirk Lütje, Christoph Langness

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



N°332

Kober Käse „Wald & Wiese“ | 1001 Gewürze

HINTERGRUND

Kräuterkäse, egal ob Weichkäse oder Schnitt- und Hartkäse gibt es viele. Unsere Wurzeln in der Region, sind besonders, mitunter nicht alltäglich.

Zusammen mit der Hamburger Manufaktur 1001 Gewürze haben wir Kräuter- und Gewürzmischungen entwickelt, die den Norden widerspiegeln. Sie enthalten Kräuter und Blüten, die sich hier bei uns vor der Haustür wiederfinden – von tief im Wald über den Waldrand bis hin in den Holsteiner Bauerngarten.

Und dann beginnt die Entwicklungsarbeit mit dem Ziel, das Aroma der Kräuter mit dem des Käses zu verheiraten. Welche Käseart passt? Welcher unserer Höfe kommt in Frage? Welcher Reifegrad des Käses ist nötig? In welcher Form bringen wir die Aromen der Kräuter in oder an den Käse?

Regionalität steht bei Kober Maison im Vordergrund, die ernstgemeint und authentisch ist.

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

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