



N°335

Kober Käse „Tief im Wald“ | 1001 Gewürze

MAISON

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

WIE DU IHN SCHMECKST

Du stehst mitten im Holsteiner Wald: was schmeckst Du, was riechst Du? Harzige Noten, feuchte dunkle Würze, Kräuter? Genau das bringen wir auf die Rinde von kleinen Holsteiner Käselaihen. Absolut überzeugend und doch ganz anders als gedacht.

WAS DU DAZU TRINKST

Die Aromenvielfalt der Kräuter verlangt nach einem mächtigen Gegenspieler als Getränk. Unser Favorit: nicht zu tanninbetonte und samtig-weiche Rotweine aus dem Süden Frankreichs.

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/Schleswig-Holstein
Produktgruppe	Schnittkäsezubereitung
Fettgehalt	60 % Fett i. Tr.
Milch	past. Milch, Kuh
Rinde	Naturrinde, essbar
Zutaten	MILCH, Kräuter (Fichtennadeln, Bohnenkraut, rosa Pfefferbeeren, Wacholderbeeren, Bärlauch, Brombeerblätter), Zuckerrübensirup, Salz, Kulturen, Lab
Reifezeit	mind. 4 Wochen
Lab	mikrobielles Lab
Gebinde	700-g-Laib (10335)
GTIN	42 60638 310339
Intrastat-Code	4069089
RLZ	24 Tage bei 4–8°C
VPE	9er-Karton 40 x 30 x 12
GTIN VPE	42 60638 310407

Nährwertangaben je 100 g

Energiegehalt	1919 kJ 458 kcal
Fett	41 g
– davon gesättigte Fettsäuren	30 g
Kohlenhydrate	2,0 g
– davon Zucker	<0,5 g
Eiweiß	22 g
Salz	1,4 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
Geschäftsführender Gesellschafter:
Gerhard Lütje | Geschäftsführer:
Markus Kober, Dirk Lütje, Peter Wenzel

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



N°335

Kober Käse „Tief im Wald“ | 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 Reifezustand 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 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