



N°344

Gruyère AOP 10 Mon.+ bio

BERGKÄSE

Lang gereifter Schweizer Gruyère/Greyzerer in Bio-Qualität.

WIE DU IHN SCHMECKST

Dicht und konzentriert der Teig, dabei sämig und kristallin, nussig und salzig, herb-würzig.

WAS DU DAZU TRINKST

Schwere Weissweine, gerne auch aus dem Barrique: Chardonnay, Savagnin.

WOHER ER KOMMT

Westschweiz

WAS ES NOCH ZU WISSEN GIBT

Gruyère AOP: Neben dem Appenzeller und dem Emmentaler der wohl bekannteste Käse der Schweiz. Den AOP-Richtlinien nach in den Kantonen der Westschweiz produziert. Die Bauernhöfe liegen maximal 20km von der Käserei entfernt, Rohmilch ist Pflicht genauso wie der Verzicht auf Silofütterung oder der Zusatz von Konservierungsstoffen. Die Sortenorganisation überprüft sowohl auf den Höfen, in den Käsereien und beim Affineur die Einhaltung der AOP-Regeln.

Herkunft	Swisscru Schweiz/Westschweiz
Produktgruppe	Hartkäse
Fettgehalt	mindestens 49 % Fett i. Tr.
Milch	Rohmilch, Kuh
Rinde	Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen
Zutaten	MILCH*, Salz, Kulturen, Lab (*EU-Bio) aus ökologischer Erzeugung
Reifezeit	10-12 Monate
Lab	Kälberlab
Gebinde	33-kg-Laib (10344) 1/8-Laib, ca 4 kg (20344)
Intrastat-Code	04069015
RLZ	42 Tage bei 4-8°C

Nährwertangaben je 100 g

Energiegehalt	1658 kJ 396 kcal
Fett	34 g
– davon gesättigte Fettsäuren	18 g
Kohlenhydrate	0 g
– davon Zucker	0 g
Eiweiß	28 g
Salz	1,7 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°344

Gruyère AOP 10 Mon.+ bio

HINTERGRUND

Michael Mathier ist unser Mann in der Schweiz.

Genauso käsefanatisch wie wir war Michael viele Jahre lang für unseren französischen Partner Mons Fromager unterwegs, bevor er ab 2016 seine eigene Schweizer Affinage aufbaute.

Unter dem Namen Swisscru findet sich hier eine Auswahl der besten Schweizer Käse, ausgereift in den Kellern der Milka Käse AG im Emmental. Für uns ein ganz enger Partner in der Affineur-Szene.

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