



N°379

Kober Käse „Wild & blumig“ | 1001 Gewürze

MAISON

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

WIE DU IHN SCHMECKST

Eine feine Kräutermischung haben unsere Partner von 1001 Gewürze dem Hartkäse von Sönke Biss auf den Laib geschneidert. In der Auswahl sicher nicht mehr rein norddeutsch, aber absolut passend zum Käse und überraschend im Aromenspiel - bewusst abgesetzt von anderen Käsen.

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. Immer neu, immer überraschend treffen wir Partner aus unserer Heimat. Mehr als reines Food Pairing.

WAS ES NOCH ZU WISSEN GIBT

Die Rohlinge für den Käse stammen von der Hofkäserei Sönke Biss in Dersau bei Plön.

Herkunft	Kober & 1001 Gewürze Norddeutschland/Schleswig-Holstein
Produktgruppe	Hartkäsezubereitung
Fettgehalt	mindestens 50 % Fett i. Tr.
Milch	past. Milch, Kuh
Rinde	Naturrinde, essbar
Zutaten	MILCH, Kräuter (Bärlauch, Orangenschale, Minze, Rosenblütenblätter, Kornblumenblütenblätter, Ringelblumenblütenblätter), Zuckerrübensirup, Salz, Kulturen, Lab, Konservierungsstoff LYSOZYM E1105 aus Ei
Reifezeit	mindestens 4 Monate
Lab	Kälberlab
Gebinde	5-kg-Laib (10379) 1/2 Laib, 2,8 kg (20379)
Intrastat-Code	04069089
RLZ	30 Tage bei 4–8°C

Nährwertangaben je 100 g

Energiegehalt	1470 kJ 351 kcal
Fett	27 g
– davon gesättigte Fettsäuren	18 g
Kohlenhydrate	<0,5 g
– davon Zucker	<0,5 g
Eiweiß	26 g
Salz	1,0 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°379

Kober Käse „Wild & blumig“ | 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 verschiedene Kräutermischungen entwickelt, die die Vielfalt unserer Region widerspiegeln, aber auch mal über den Tellerrand hinausschauen, um das absolut Passende für den jeweiligen Rohling zu finden und ihn perfekt in Szene setzen. Profundes Wissen verbunden mit Leidenschaft. Generationen übergreifend. Das hat uns schwer beeindruckt.

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