



N°37

## Cam-mäh (Schafcamembert) bio

HOFKÄSE/NORDDEUTSCHLAND

*Cremiger Schafcamembert aus unserer Region, fast schon aus der Nachbarschaft. Ein durchreifender Camembert, der mit feinem Schafaroma besticht.*

### WIE DU IHN SCHMECKST

Feiner Camembert aus reiner Schafmilch, cremig im Mundgefühl, mit typisch pilzigem Aroma und leicht nussigen Noten.

### WAS DU DAZU TRINKST

Ein sommerlicher Käse, passt zu Cidre und leichtem Weißwein.

### WOHER ER KOMMT

Schafhof Solterbeck im Naturpark Hüttener Berge im Herzen Schleswig-Holsteins

### WAS ES NOCH ZU WISSEN GIBT

Echter Saisonkäse. Auf Hof Solterbeck gibt es noch die traditionelle Winter-Pause von ungefähr 3-4 Monaten.

Industrieller Camembert wird oft durch die Kulturauswahl so gekäst, dass der Käse fest durchreift, dann aber in Konsistenz und Geschmack über lange Zeit keine Veränderung stattfindet - perfekt für die SB-Theke, aber geschmacksarm. Unser Schafcamembert gehört zu den handwerklichen Alternativen, die durchreifen und mit dem Alter etwas kräftiger werden dürfen.

Herkunft	Hof Solterbeck Norddeutschland/Holstein
Produktgruppe	Weichkäse
Fettgehalt	mindestens 50 % Fett i. Tr.
Milch	past. Milch, Schaf
Rinde	Weißschimmel, essbar
Zutaten	SchafMILCH*, Salz, Kulturen, Lab (* EU-Bio) aus ökologischer Erzeugung
Reifezeit	2-4 Wochen
Lab	Kälberlab
Gebinde	200-g- Stück (10037)

---

Nährwertangaben je 100 g	
Energiegehalt	1491 kJ 356 kcal
Fett	29 g
– davon gesättigte Fettsäuren	20 g
Kohlenhydrate	<0,5 g
– davon Zucker	<0,5 g
Eiweiß	21 g
Salz	1,0 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°37

## Cam-mäh (Schafcamembert) bio

HINTERGRUND

Im Herzen Schleswig-Holsteins liegt der Hof von Malte Solterbeck und seiner Familie; nördlich von Rendsburg am Rande des Naturparks Hüttener Berge. Auf 400 Jahre Familiengeschichte blickt der Hof zurück.

Alter Familienbetrieb & Neues Handwerk: Milchschafe und Käse gibt es auf dem Hof erst, seit Malte Solterbeck im Jahr 2005 das Ruder übernommen hat.

Malte Solterbeck stellte den Hof von Neuland-Fleischmast auf Milchschaafhaltung und Milchverarbeitung um. Und er freut sich, dass die »ältere Generation voll mitgezogen hat.« So konnte die Milchschaferde inzwischen auf 170 Tiere anwachsen.

Solterbecks Käse überzeugen mit ihrer hohen, stabilen Qualität und zeigen, dass auch aus pasteurisierter Milch sehr schöne Käse herzustellen sind.

Maltes Käse sind sauber, reintonig, geradlinig. Er hat sich für das Pasteurisieren der Milch entschieden und zeigt – ähnlich wie Martin Schyns von Kobunder –, dass auch so mit Fingersitzengefühl beim Käsen und vor allem während der Reifung wunderbare Käse gelingen.

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