



N°477

Ziegensterntaler 4 Mon.+

HOFKÄSE

Ungewöhnliche Melange aus Schleswig-Holstein: Regionale Ziegenmilch zum Hartkäse verarbeitet vom Käsehof Biss bei Plön.

WIE DU IHN SCHMECKST

Hartkäse aus Ziegenmilch, der sehr cremig und geschmeidig im Teig daherkommt, feinwürzig und fruchtig im Aroma mit leichter Ziegenmilchnote.

WAS DU DAZU TRINKST

Ebenfalls geschmeidige Rotweine wie z.B. Cuvées aus Baden oder Württemberg. Alternativ Rote aus dem Süden Frankreichs.

WOHER ER KOMMT

Der Käsehof Biss liegt nahe dem Luftkurort Dersau am Großen Plöner See direkt an der Strecke zwischen Neumünster und Plön.

WAS ES NOCH ZU WISSEN GIBT

Sönke Biss als jetziger Inhaber und Betreiber setzt die 100jährige Geschichte der Familie mit diesem Hof fort und war auch derjenige, der mit der hofeigenen Milchverarbeitung und Käseproduktion begonnen hat. Neben dem Hofladen wurde die neu Hofkäserei als separates Gebäude errichtet, in der neben der eigenen Milch auch die anderer Höfe in Lohnverarbeitung verkäst wird.

Herkunft	Käsehof Biss Norddeutschland/Holstein
Produktgruppe	Hartkäse
Fettgehalt	mindestens 48 % Fett i. Tr.
Milch	past. Milch, Ziege
Rinde	Naturrinde, verzehrbar
Zutaten	ZiegenMILCH, Salz, Kulturen, Lab, Konservierungsstoff LYSOZYM E1105 aus Ei
Reifezeit	4-5 Monate+
Lab	Kälberlab
Gebinde	5-kg-Laib (10477)
Intrastat-Code	04069089
RLZ	28 Tage bei 4-8°C

Nährwertangaben je 100 g

Energiegehalt	1449 kJ 346 kcal
Fett	29 g
– davon gesättigte Fettsäuren	19 g
Kohlenhydrate	<0,5 g
– davon Zucker	<0,5 g
Eiweiß	24 g
Salz	1,5 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
Geschäftsführer:
Markus Kober, Gerhard Lütje,
Dirk Lütje, Christoph Langness

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



N°477

Ziegensterntaler 4 Mon.+

HINTERGRUND

Die Familie Biss bewirtschaftet den Hof bereits seit über 100 Jahren und melkt derzeit rund 90 Kühe. Sönke Biss als gelernter Molkereimeister verarbeitet mit seinem Team die Milch tagesfrisch, die kurzen Wege vom Melkstand zur Käsewanne sind selbstverständlich.

Diese Vermeidung von langen Transportwegen mit der einhergehenden mechanischen Belastung der Milch tragen zur hohen Qualität des Rohstoffs bei.

Im Gebäude der Hofkäserei reihen sich Produktionsräume an Reiferäume. Hier reifen auf Fichtenholzbrettern und Edelstahlstiegen die einzelnen Käsesorten und werden während der Grundreifezeit mehrmals wöchentlich mit Kulturen von fachmännischer Hand gepflegt.

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 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