



N°117

Blaue Kornblume bio

ARTISANAL/TRADITIONELL

Wunderbar cremig, mild und blau. Das umschreibt die Kornblume aus Jütland bereits zutreffend. Thise Mejeri ist eine kleine ökologisch arbeitende Meierei im Norden Dänemarks.

WIE DU IHN SCHMECKST

Inbegriff von Cremigkeit gepaart mit feiner Würze und dezentem Blauschimmelaroma. Auch im Raclette-Pfännchen eine ungewöhnliche Überraschung!

WAS DU DAZU TRINKST

Klassische Süßweine sind in der Regel zu mächtig für diesen Käse, aber Rieslinge mit geringer Restsüße passen wunderbar.

WOHER ER KOMMT

Käserei Thise im nördlichen Jütland nahe des Limfjords.

WAS ES NOCH ZU WISSEN GIBT

Zu den milden Blauschimmelkäsen gehört die Blaue Kornblume aus Dänemark. Im Teig fester als der Gorgonzola, durch den höheren Fettgehalt aber sehr cremig auf der Zunge, mit frischem Aroma. Ein einfacher, feiner »Blauer« aus pasteurisierter Milch mit vegetarischem Lab gekäst.

Herkunft	Thise Mejeri Dänemark/Jütland
Produktgruppe	Weichkäse
Fettgehalt	60 % Fett i. Tr.
Milch	past. Milch, Kuh
Rinde	Naturrinde, essbar
Zutaten	MILCH*, Salz, Kulturen, Lab (*EU-Bio) aus ökologischer Erzeugung
Reifezeit	4 Wochen +
Lab	mikrobielles Lab
Gebinde	3-kg-Torte (10117)
GTIN	95701975802122
Intrastat-Code	04064090
RLZ	28 Tage bei 4–8°C

Nährwertangaben je 100 g

Energiegehalt	1641 kJ 392 kcal
Fett	36 g
– davon gesättigte Fettsäuren	23 g
Kohlenhydrate	<0,5 g
– davon Zucker	<0,5 g
Eiweiß	17 g
Salz	2,3 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: Lieferollo 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°117

Blaue Kornblume bio

HINTERGRUND

Eine kleine Molkerei im nördlichen Jütland: Die Thise Mejeri, die seit 1988 auf Initiative von mehr als vierzig Bauern deren Milch zu Käse und anderen Molkereiprodukten verarbeitet. Neben der alten Handwerkskunst weiß Thise auch moderne Technik zu nutzen: So gehörten die Molkerei zu den ersten, die Tankwagen mit Unterdruck statt normaler Pumpen einsetzen, um die empfindliche Milchstruktur zu schonen. Auch solche Pionierarbeit schmeckt man letztlich im Käse!

Maison Kober
Affineur Culinaire GmbH & Co. KG
Oelixerforer 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