



## Ovalie cendrée

ARTISANAL/TRADITIONELL

*Ovalie cendrée gehört in die Gruppe der geaschten Ziegenweichkäse – wie Selles-sur-Cher oder Sainte Maure. Die kleinen ovalen Taler stammen aus dem Poitou.*

Herkunft Mons Fromager (Affineur)  
Frankreich

### WIE DU IHN SCHMECKST

Vom Rand her feine und cremige Konsistenz, innen noch etwas brüchig. Milchiges, salzig-mineralisches Aroma mit herben Noten, trotzdem noch frisch.

Produktgruppe Weichkäse  
Fettgehalt mindestens 45 % Fett i. Tr.  
Milch past. Milch, Ziege  
Rinde geascht m. Reifeschimmel, essbar  
Zutaten MILCH, Kulturen, Lab, Salz, Pflanzenkohle (E153)  
Gebinde 150-g-Taler (10149)

### WAS DU DAZU TRINKST

Wie immer paaren sich Käse und Wein aus der Region: Weißweine von der Loire wie Sancerre, Pouilly Fumé. Gut vorstellbar aber auch ein leichter Roter (Touraine) aus Gamay und/oder Cabernet Franc.

### WOHER ER KOMMT

Poitou, Westfrankreich.

### WAS ES NOCH ZU WISSEN GIBT

Ovalie reifen im Gegensatz zu Sainte Maure oder Selles sur Couffy nicht auf Stroh, weswegen sie keine so bunte und starke Beschimmelung aufweisen. Trotzdem bildet sich auf der geaschten Rinde im Zuge der Affinage ein leichter Reifeschimmel, der unverzichtbar ist und nicht entfernt werden sollte. Mitessbar ist er auf jeden Fall.

Nährwertangaben je 100 g	
Energiegehalt	1336 kJ 319 kcal
Fett	25 g
– davon gesättigte Fettsäuren	18 g
Kohlenhydrate	1,5 g
– davon Zucker	1,0 g
Eiweiß	22 g
Salz	1,5 g

**Lieferello GmbH & Co. KG**  
**Betriebsstätte Käse Kober**  
Oelixerstraße 2  
25524 Itzehoe (Germany)  
T +49 (0) 4821 887 87 15  
info@kaese-kober.de  
www.kaeseinschmecker.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

PHG Lieferello Verwaltungsgesellschaft mbH  
Sitz: Mühlendamm 1, 24113 Kiel  
HRB 14731 KI, Amtsgericht Kiel  
Geschäftsführender Gesellschafter:  
Gerhard Lütje  
Geschäftsführer: Dirk Lütje, Peter Wenzel

GLN: 4335981000005  
EG-Nummer DE SH 00548



## Ovalie cendrée

### HINTERGRUND

In der Auvergne hat der Familienbetrieb Mons seinen Sitz. Vor mehr als fünfzig Jahren als Wochenmarkthändler gestartet, haben seit den 80er Jahren Hervé und Laurent Mons, die Söhne des Gründerpaares, die Affinage auf- und ausgebaut. Inzwischen reifen traditionelle Käse aus ganz Frankreich, aber auch Italien und der Schweiz in den Gewölbekellern und Tunneln von Mons.

Hervé Mons ist regelmäßig in ganz Frankreich unterwegs und macht mit unglaublichem Gespür Höfe ausfindig, die noch mit traditionellen Verfahren arbeiten und alte, anderswo vergessene Handwerkstechniken bewahrt haben. Deren Käse dürfen dann in seinen Kellern reifen. Die Affineure pflegen hier jeden Laib – wenn nötig, jeden Tag. Erfahrung und Gefühl sagen ihnen, was der Käse und vor allem die Rindenkulturen brauchen: welche Temperatur, welche Feuchte, welche Behandlung. Damit aus jedem Rohling ein Käse wird, der den Kunden im perfekten Reifegrad und in der bestmöglichen Qualität erreicht.

Die Käse stammen ausschließlich aus fermier- und laitier-Produktion. Mons pflegt eine intensive Zusammenarbeit mit »seinen« Käsereien und führt hier Qualitätsarbeit mit höchstem Anspruch vor – bis hin zu Tierhaltung und Milcherzeugung. Bei einigen Sorten verzichtet Mons sogar auf das AOP-(Herkunfts)-Siegel, um die Käse gleich zu Beginn der Reife vom Hofkäser aus der AOP-Region zu holen und die Affinage vollständig in eigenen Räumen und Kellern zu begleiten.

Als Deutschland-Vertreter von Mons profitieren wir von sehr enger Zusammenarbeit mit einem von Frankreichs besten Affineursbetrieben – und geben das in Form ganz besonderer Käse an Sie weiter.