

N° 2 Saint Nectaire AOP fermier

Französischer halbfester Schnittkäse mit Rohmilch hergestellt, mindestens 45 %Fett i. Tr.

Für uns war St. Nectaire immer ein etwas langweiliger Käse, bis wir den von Mons probieren durften: Ein handvoll Bauern in der Auvergne, die Reiferäume in den Felsen und fertig ist das »Boah«!

WIE DU IHN SCHMECKST

Vor dem Hinschmecken kommt erstmal das Anschauen und Riechen. Die Käse sehen mit ihrem Schimmelkleid und ihrer reliefartigen Oberfläche abenteuerlich aus. Und dann riechen sie noch nach Keller und Moder und lassen einen extrem pikanten und im Geschmack herausfordernden Käse erwarten. Weit gefehlt: Der Teig ist sehr fein und elfenbeinfarbig, hat durch die Reifung auf Stroh einen leicht erdigen und mineralischen Geschmack und eher milchige Aromen.

Herkunft	Frankreich
Herkunftsschutz	AOP
Produktgruppe	halbfester Schnittkäse
Fettgehalt	mindestens 45 % Fett i. Tr.
Milch	Rohmilch, Kuh
Rinde	Grauschimmel, essbar
Reifezeit	keine Angabe
Lab	Kälberlab
Artikelnummer / Code	200011 / Laib (ca. 1,5 kg) 19
Reifebedingungen / RLZ	Tage bei +4°C bis +8°C
Zutaten	MILCH, Salz, Kulturen, Lab

WAS ZU MIR PASST

Ein Käse aus der Auvergne und ein Wein aus der benachbarten Region der Côte Roannaise passen wunderbar zusammen: Es sollte ein Roter sein aus der Rebsorte Gamay.

WOHER ER KOMMT

Fährt man von Lyon aus kommend in Richtung Clermont-Ferrand und läßt diese Stadt in der Auvergne in Richtung Westen hinter sich, erreicht man schnell das Ursprungsgebiet des Saint Nectaire mit seinen teils geschwungenen und teils schroffen Hügeln und Bergen.

Intrastat	04069079
Vegetarisch	nein
Bio	nein
Koscher/Halal	nein

WAS ES NOCH ZU WISSEN GIBT

Ein fermier-Käse aus der Auvergne. Der Halbfeste reift in den feuchten Kammern traditionell auf Roggenstroh, was ihm ein erdiges, nussiges Aroma und die beschimmelte Rinde verleiht. Fünf bis acht Wochen braucht er, um Duft und Aroma voll zu entwickeln, die Rinde ist dann mit verschiedenen Grauschimmeln besetzt. Die Rohlinge werden auf wenigen ausgesuchten Bauernhöfen der umliegenden Dörfer produziert und gelangen nach wenigen Tagen in die Reiferäume von Mons. Aber nicht etwa im fast zwei Autostunden entfernten Saint Haon le Châtel, sondern in den eigens gebauten Reiferäumen vor Ort in Perpezat im Herzen der Auvergne. Regionaler geht nicht, was dem Käse auch geschmacklich richtig gut tut: Für uns gibt's keinen besseren Saint Nectaire. Der Familienbetrieb Mons hat in der Auvergne 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.

EU-Landwirtschaft	EU-Landwirtschaft
Laktosefrei	nein
Gentechnik	nein
Bestrahlung	nein

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

Nährwertangaben je 100 g

Energie	1410 kJ
Energie	337 kcal
Fett	27,00 g
davon gesättigte Fettsäuren	18,00 g
Kohlenhydrate	0,30 g
davon Zucker	0,00 g
Eiweiß	25,00 g
Salz	2,10 g

Maison Kober

Affineur Culinaire GmbH & Co. KG

Bunsenstraße 30
24145 Kiel (Germany)
T +49 (431) 54449-0 | F -1020
GLN: 4335981220007

Sitz: Mühlendamm 1, 24113 Kiel
GLN: 4335981000005
HRA 8193 KI, Amtsgericht Kiel
Deutsche Bank
BIC DEUTDEHH210
IBAN DE45 2107 0020 0058 0027 00

Komplementär

Lieferello Verwaltungsgesellschaft mbH
Sitz: Mühlendamm 1, 24113 Kiel
HRB 14731 KI, Amtsgericht Kiel
Geschäftsführer: Markus Kober, Gerhard Lütje,
Dirk Lütje, Christoph Langness

info@maisonkober.de
www.maisonkober.de
USt-ID-Nr. DE 287 379 209
DE SH 00647
Öko-Kontrollstelle DE-ÖKO-039

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.

Zutaten

MILCH, Salz, Kulturen, Lab

Maison Kober

Affineur Culinaire GmbH & Co. KG

Bunsenstraße 30

24145 Kiel (Germany)

T +49 (431) 54449-0 | F -1020

GLN: 4335981220007

Sitz: Mühlendamm 1, 24113 Kiel

GLN: 4335981000005

HRA 8193 KI, Amtsgericht Kiel

Deutsche Bank

BIC DEUTDEHH210

IBAN DE45 2107 0020 0058 0027 00

Komplementär

Lieferello Verwaltungsgesellschaft mbH

Sitz: Mühlendamm 1, 24113 Kiel

HRB 14731 KI, Amtsgericht Kiel

Geschäftsführer: Markus Kober, Gerhard Lütje,

Dirk Lütje, Christoph Langness

info@maisonkober.de

www.maisonkober.de

USt-ID-Nr. DE 287 379 209

DE SH 00647

Öko-Kontrollstelle DE-ÖKO-039