



N°21 Mons 1924

ARTISANAL

Cremiger, üppiger Bleu: Mischung aus Kuh- und Schafmilch. Vereint die Vorzüge des Bleu d'Auvergne und des Roquefort. Eigenentwicklung von Mons Fromager.

WIE DU IHN SCHMECKST

Ein cremiger, üppiger Käse mit feiner Würze, im Vergleich zum Roquefort im Salz eher zurückhaltend und milder.

WAS DU DAZU TRINKST

Spannender Dessertkäse, natürlich zum Süßwein (Port, Sauternes, Gewürztraminer).

WOHER ER KOMMT

Affineur Mons und Traditionskäseerei Laqueuille sitzen beide in der Auvergne.

WAS ES NOCH ZU WISSEN GIBT

Mit dem 1924 ist Mons Fromager in Zusammenarbeit mit der Fromagerie Laqueuille eine spannende Neuschöpfung gelungen. „Verheiratet“ werden hier die beiden großen französischen Bleus, der Bleu d'Auvergne und der Roquefort.

Herkunft	Mons Fromager (Affineur) Frankreich/Auvergne
Produktgruppe	Schnittkäse
Fettgehalt	48 % Fett i. Tr.
Milch	past. Milch, Kuh & Schaf
Rinde	rotgeschmiert, essbar
Zutaten	Kuh- und SchafMILCH (ca. 30 %), Kulturen, Lab, Salz
Reifezeit	3–4 Monate
Lab	Kälberlab
Gebinde	2,2-kg-Laib (10021)
Intrastat-Code	04069089
RLZ	21 Tage bei 4–8°C

Nährwertangaben je 100 g	
Energiegehalt	1465 kJ 350 kcal
Fett	30 g
– davon gesättigte Fettsäuren	19 g
Kohlenhydrate	0 g
– davon Zucker	0 g
Eiweiß	20 g
Salz	3,3 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: 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°21

Mons 1924

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.

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
Geschäftsführer:
Markus Kober, Gerhard Lütje,
Dirk Lütje, Christoph Langness

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