



N°234

Eifelmilde Ziegenamembert

HOFKÄSE

Feiner Ziegenamembert aus der Eifel.

WIE DU IHN SCHMECKST

Ein traditioneller Camembert aus Ziegenrohmlch mit klassischer Reifung von aussen nach innen.

WAS DU DAZU TRINKST

Die Rotweine des Burgund mit nicht zu kräftigen Tanninen und feiner Fruchtigkeit. Oder aber ein malziges schweres Bier, das sogar eine leichte Süße haben könnte.

WOHER ER KOMMT

Vulkanhof in der Eifel

WAS ES NOCH ZU WISSEN GIBT

Mit zunehmender Reife verschwindet der weisse Aussenschimmel und eine leicht feuchte geschmierte Rinde kommt zum Vorschein.

Herkunft	Vulkanhof Deutschland/Eifel
Produktgruppe	Weichkäse
Fettgehalt	mindestens 40 % Fett i. Tr.
Milch	Rohmilch, Ziege
Rinde	Weißschimmel, essbar
Zutaten	ZiegenMILCH, Salz, Kulturen, Lab
Lab	Kälberlab
Gebinde	150-g-Stück (10234)
Intrastat-Code	04069082
RLZ	18 Tage bei 4–8°C

Nährwertangaben je 100 g

Energiegehalt	1432 kJ 342 kcal
Fett	28 g
– davon gesättigte Fettsäuren	21 g
Kohlenhydrate	<0,5 g
– davon Zucker	<0,5 g
Eiweiß	21 g
Salz	1,6 g

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

USt-ID-Nr. DE 287 379 209
 Sitz: Mühlendamm 1, 24113 Kiel
 HRA 8193 KI Amtsgericht Kiel
 Deutsche Bank
 BIC DEUTDE33HAN
 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

N°234

Eifelmilde Ziegencamembert

HINTERGRUND

In Gillenfeld, am wunderschönen Pulvermaar und mitten im Herzen der urwüchsigen Landschaft der Vulkaneifel, liegt die Ziegenkäserei Vulkanhof. Er besteht seit 1961. Inge Thommes-Burbach hat ihn im Jahre 1985 als reinen Kuh-Milchbetrieb von Ihren Eltern übernommen. Im Jahre 1995 wurde er komplett auf Ziegenhaltung mit einer angeschlossenen Käserei umgestellt. Und damit auf eine für die Eifel eigentlich untypische Landwirtschaft gesetzt – mit Erfolg.

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