



N°234

## Eifelmilde Ziegencamembert

HOFKÄSE

*Feiner Ziegencamembert aus der Eifel.*

### WIE DU IHN SCHMECKST

Ein traditioneller Camembert aus Ziegenrohmlach 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

Maison Kober  
Affineur Culinaire GmbH & Co. KG  
Oelisdorfer 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°234

## Eifelmilde Ziegenamembert

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.

Maison Kober  
Affineur Culinaire GmbH & Co. KG  
Oelisdorfer 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