



N°241

Camembert Cru Normandie

ARTISANAL

Camembert aus der Normandie, nach traditioneller Art aus Rohmilch hergestellt.

WIE DU IHN SCHMECKST

Milch, Pilze, mineralische Noten, leichtes Salz.

WAS DU DAZU TRINKST

Hier kann es ein reifer Rotwein sein, auch gern etwas schwerer.

WOHER ER KOMMT

Normandie

WAS ES NOCH ZU WISSEN GIBT

Die Departements der Normandie sind Entstehungsort dieses traditionellen Weichkäses.

Herkunft	Mons Fromager (Affineur) Frankreich/Normandie
Produktgruppe	Weichkäse
Fettgehalt	mindestens 45 % Fett i. Tr.
Milch	Rohmilch, Kuh
Rinde	Weißschimmel, essbar
Zutaten	MILCH, Salz, Kulturen, Lab
Reifezeit	3-6 Wochen
Lab	Kälberlab
Gebinde	240-g-Stück (10241)
Intrastat-Code	04069082
RLZ	18 Tage bei 4–8°C

Nährwertangaben je 100 g

Energiegehalt	1122 kJ 268 kcal
Fett	20 g
– davon gesättigte Fettsäuren	13 g
Kohlenhydrate	<0,5 g
– davon Zucker	<0,5 g
Eiweiß	22 g
Salz	1,8 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.kaese-feinschmecker.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°241

Camembert Cru Normandie

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.

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