



N°286

Camembert Bauckhof Demeter

HOFKÄSE/NORDDEUTSCHLAND

Feiner handwerklicher Camembert aus der Lüneburger Heide. Direkt aus der Hofkäserei des Bauckhofs.

WIE DU IHN SCHMECKST

Feine Salznoten, speckiger Teig, mit zunehmendem Alter würzig-herb, jedoch nicht so kräftig wie die Franzosen. Champignon-Aroma klar von der Rinde her. Langer Nachhall auf der Zunge.

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

Von den Bauckhöfen in der Lüneburger Heide. Demeter-Urgestein mit neu gebauter Hofkäserei und feinem Weichkäse-Portfolio.

WAS ES NOCH ZU WISSEN GIBT

Der Pionier unter den Demeter-Höfen. Der Hof wurde Anfang der 1930er bereits auf biologisch-dynamische Landwirtschaft umgestellt. Nora und Tobias haben 2019 Stall und Käserei mit Melkstand mit einem phantastisch konzipierten und durchdachtem Neubau, direkt am Dorfrand und einen Steinwurf vom alten Hof entfernt, in die "Neuzeit" gebracht. Ein toller Gegensatz, der uns als Kober total fasziniert hat. Um so mehr freut es uns, dass wir gerade mit den beiden eine strategische Partnerschaft aufbauen.

Herkunft	Bauckhof Norddeutschland/Lüneburger Heide
Produktgruppe	Weichkäse
Fettgehalt	mindestens 45 % Fett i. Tr.
Milch	thermisiert, Kuh
Rinde	Weißschimmel, essbar
Zutaten	MILCH *, Kulturen, Salz, Lab (* Demeter) aus ökologischer Erzeugung
Reifezeit	min. 10 Tage
Lab	Kälberlab
Gebinde	180-g-Stück (10286)
Intrastat-Code	04069082
RLZ	18 Tage bei 4–8°C
VPE	4260203752007
GTIN VPE	4260203752007

Nährwertangaben je 100 g

Energiegehalt	1294 kJ 309 kcal
Fett	26 g
– davon gesättigte Fettsäuren	16 g
Kohlenhydrate	0 g
– davon Zucker	0 g
Eiweiß	21 g
Salz	1,0 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°286

Camembert Bauckhof Demeter

HINTERGRUND

Der Bauckhof gehört wie mittlerweile fast 1000 Höfe im gesamten Bundesgebiet zum Verband für handwerkliche Milchverarbeitung (VHM), dem Interessensverband der deutschen Hofkäseereien.

Gegründet Anfang der 90er Jahre, hilft der VHM seinen Mitgliedsbetrieben in den Bereichen Ausbildung und Beratung und organisiert die jährliche Verbandskäseprüfung.

Auch Kober ist Mitglied beim VHM und Prüfer bei der Verbandsprüfung.

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