



N°29

## Brillat Savarin

ARTISANAL/TRADITIONELL

*Sahniger handgeschöpfter Weickäse mit Sommerfrische. Ideal für die Kombinationsküche.*

### WIE DU IHN SCHMECKST

Wunderbar leicht säuerlicher, milder traditioneller Weickäse aus Kuhmilch. Sein leicht säuerlicher und milder Geschmack bietet viele Variationsmöglichkeiten zu sommerlichen Salaten, als Frühstückskäse mit feinen Marmeladen oder kurz überbacken mit ein wenig Fleur de Sel.

### WAS DU DAZU TRINKST

Ganz klar: einen Champagner, Cremant oder Cava. Passt immer und unterstützt die leicht säuerliche Note. Perfekt!

### WOHER ER KOMMT

Herkunftsregion ist die Landschaft von der Seine bis Burgund in Frankreich. Unser Brillat stammt aus dem Burgund.

### WAS ES NOCH ZU WISSEN GIBT

Der Brillat gehört neben Camembert, Brie und Chaource zur Familie der Käse mit Außenschimmel. Die Käse reifen bedingt durch den Schimmel auf der Rinde gleichmäßig von außen nach innen durch. Allerdings behalten Chaource und Brillat immer einen frischen Kern. Gelegentlicher gelber Reifeschimmel auf der Rinde gehört zum Erscheinungsbild.

Herkunft	Mons Fromager (Affineur) Frankreich/Burgund
Produktgruppe	Weickäse
Fettgehalt	75 % Fett i. Tr.
Milch	past. Milch, Kuh
Rinde	Weißschimmel, essbar
Zutaten	MILCH, Salz, Kulturen, Lab
Reifezeit	3 Wochen
Lab	Kälberlab
Gebinde	500-g-Laib (10029)
Intrastat-Code	04069093
RLZ	18 Tage bei 4–8°C

### Nährwertangaben je 100 g

Energiegehalt	1712 kJ 409 kcal
Fett	40 g
– davon gesättigte Fettsäuren	26 g
Kohlenhydrate	2,6 g
– davon Zucker	0,7 g
Eiweiß	9,4 g
Salz	1,8 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  
Geschäftsführender Gesellschafter:  
Gerhard Lütje | Geschäftsführer:  
Markus Kober, Dirk Lütje, Peter Wenzel

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



N°29

## Brillat Savarin

### HINTERGRUND

Bis auf einzelne Ausnahmen, die aber für den Handel kaum Bedeutung haben, wird der Brillat Savarin heute in Genossenschaftskäsereien wie der Fromagerie Lincet produziert.

Produktionsgebiete sind sowohl Burgund als auch die Normandie. In den 1930er Jahren entwickelt, hat der Brillat eine eher junge Geschichte.

Er ist eine lukullische Hommage an den französischen Schriftsteller und Gastrosophen Jean Anthelme Brillat-Savarin (1755–1826), der schrieb: »Ein Dessert ohne Käse ist wie eine schöne Frau, der ein Auge fehlt.«

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  
Geschäftsführender Gesellschafter:  
Gerhard Lütje | Geschäftsführer:  
Markus Kober, Dirk Lütje, Peter Wenzel

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