



N°307

Petit Reblochon Laitier AOP au lait cru

ARTISANAL/TRADITIONELL

Kleiner Weichkäse mit großer Tradition aus den Savoyer Alpen.

WIE DU IHN SCHMECKST

Reblochon fällt auf durch seinen Duft nach Kuhstall, hat aber im Aroma eher dezente Töne: nussige fruchtige Aromen dominieren lange Zeit. Die Rinde wird lange geschmiert, kann aber leichte Spuren von Reifeschimmel aufweisen.

Ein Kartoffelgratin mit Reblochon ist ein Traum! Reist man im Ursprungsgebiet durch die Dörfer, trifft man in den Restaurants überall auf klassische und einfache Gerichte mit diesem Käse.

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

Savoyer Alpen

WAS ES NOCH ZU WISSEN GIBT

Reblochon stammt von "reblocher" = zurückhalten. Es handelte sich schon immer um kleine Weichkäselaike mit einer kurzen Reifezeit, die gut zu verstecken waren vor den Augen des Lehnsherrn, der seine festgelegten Abgaben forderte. So wurde auf vielen Höfen ein zweites Mal nachgemolken und aus dieser kleinen Milchmenge ein Käse für den Eigenbedarf produziert.

Herkunft

Frankreich/Savoyer Alpen

Produktgruppe

Weichkäse

Fettgehalt

mindestens 50 % Fett i. Tr.

Milch

Rohmilch, Kuh

Rinde

rotgeschmiert, essbar

Zutaten

MILCH, Salz, Kulturen, Lab

Lab

Kälberlab

Gebinde

240-g-Laike (10307)

Intrastat-Code

04069089

RLZ

21 Tage bei 4–8°C

Nährwertangaben je 100 g

Energiegehalt	1382 kJ 330 kcal
Fett	28 g
– davon gesättigte Fettsäuren	17 g
Kohlenhydrate	<0,5 g
– davon Zucker	0 g
Eiweiß	21 g
Salz	1,2 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°307

Petit Reblochon Laitier AOP au lait cru

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.

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