



N°333

Kober Espresso Käse | Der Kaffeemacher

MAISON

Der Norden trifft den Norden: Itzehoeer Kaffee in Kombination mit norddeutschem Käsehandwerk. Affineurskunst aus dem Hause Kober.

WIE DU IHN SCHMECKST

Schokoladige und fruchtige Aromen der Itzehoeer Kaffeeröstung harmonieren perfekt mit der Cremigkeit und der milchig-feinen Würze des Weichkäses.

WAS DU DAZU TRINKST

Dieser von seiner Zusammensetzung üppige Käse verlangt nach feiner Säure und belebender Frische: daher Champagner, Crémant oder ein guter Winzersekt.

WOHER ER KOMMT

100% Kober Maison aus Itzehoe: Wir entdecken und entwickeln Käserohlinge und kombinieren sie mit Kräutern, Gewürzen, Blüten, Likören, weiteren Zutaten unserer Region. Immer neu, immer überraschend trifft der Norden den Norden. Mehr als reines Food Pairing.

WAS ES NOCH ZU WISSEN GIBT

Karsten Herrmann, „Der Kaffeemacher“: Unser direkter Nachbar mit ausgewachsener Leidenschaft und Authentizität. Wie hätten wir da nicht mit ihm arbeiten wollen?

Herkunft	Kober & Der Kaffeemacher Norddeutschland/Holstein
Produktgruppe	Weichkäsezubereitung
Fettgehalt	mindestens 50 % Fett i.Tr.
Milch	past. Milch, Kuh
Rinde	Rotschmiere/Weißschimmel, essbar
Zutaten	MILCH, Kulturen, Salz, Kaffeebohnen gemahlen (Espressoeröstung, 1,2 %), Zucker, Lab
Reifezeit	3-4 Wochen
Lab	Kälberlab
Gebinde	270-g-Stück (10333)
GTIN	42 60638 310315
Intrastat-Code	04069099
RLZ	17 Tage bei 2-5°C
VPE	12er-Karton 40 x 30 x 12
GTIN VPE	42 60638 310384

Nährwertangaben je 100 g

Energiegehalt	1393 kJ 333 kcal
Fett	27 g
– davon gesättigte Fettsäuren	19 g
Kohlenhydrate	0,7 g
– davon Zucker	0,6 g
Eiweiß	21 g
Salz	1,4 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
Geschäftsführer:
Markus Kober, Gerhard Lütje,
Dirk Lütje, Christoph Langness

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



N°333

Kober Espressokäse | Der Kaffeemacher

HINTERGRUND

Kaffee und Käse? Da waren selbst wir am Anfang skeptisch.

Bis unser Nachbar, der Itzehoe Kaffeeröster Karsten Herrmann, „Der Kaffeemacher“ uns diese sehr schokoladige und fruchtige Röstung als Ideenvorlage brachte.

Und dann beginnt die Entwicklungsarbeit mit dem Ziel, das Aroma des Kaffees mit dem des Käses zu verheiraten. Welche Käseart passt? Welcher unserer Höfe kommt in Frage? Welcher Reifegrad des Käses ist nötig? In welcher Form bringen wir die Kaffeearomen, das Schokoladige und Fruchtige in oder an den Käse?

Regionalität steht bei Kober Maison im Vordergrund, die ernstgemeint und authentisch ist. In diesem Fall nicht auf die Bohne bezogen, aber auf ihre feine Röstung direkt neben an.

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 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