



N°334

## Kober Käse „Holsteiner Garten“ | 1001 Gewürze

MAISON

*Der Norden trifft den Norden: Nordische Kräuter in Kombination mit norddeutschem Käsehandwerk. Affineurskunst aus dem Hause Kober.*

### WIE DU IHN SCHMECKST

Die Kräuter- und Blütenessenzvielfalt eines typischen Holsteiner Bauerngartens auf der Rinde von kleinen Holsteiner Käseläiben. Absolut überzeugend und doch ganz anders als gedacht.

### WAS DU DAZU TRINKST

Die Aromenvielfalt der Kräuter verlangt nach einem mächtigen Gegenspieler als Getränk. Unser Favorit: nicht zu tanninbetonte und samtig-weiche Rotweine aus dem Süden Frankreichs.

### 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

Zusammen mit der Hamburger Manufaktur 1001 Gewürze haben wir verschiedene Kräutermischungen entwickelt, die die Vielfalt unserer Region widerspiegeln. Profundes Wissen verbunden mit Leidenschaft. Generationen übergreifend. Das hat uns schwer beeindruckt.

Herkunft	Kober & 1001 Gewürze Norddeutschland/Holstein
Produktgruppe	Schnittkäsezubereitung
Fettgehalt	60 % Fett i. Tr.
Milch	past. Milch, Kuh
Rinde	Naturrinde, essbar
Zutaten	MILCH, Salz, Kräuter (Bohnenkraut, Thymian, Rosenblätter, Rosmarin, Liebstöckel, Minze, Salbei, Kornblumenblüten, Ringelblumenblüten), Zuckerrübensirup, Kulturen, Lab
Reifezeit	mindestens 4 Wochen
Lab	mikrobielles Lab
Gebinde	700-g-Laib (10334)
GTIN	42 60638 310322
Intrastat-Code	4069089
RLZ	24 Tage bei 4–8°C
VPE	9er-Karton 40 x 30 x 12
GTIN VPE	42 60638 310391

Nährwertangaben je 100 g	
Energiegehalt	1919 kJ 458 kcal
Fett	41 g
– davon gesättigte Fettsäuren	30 g
Kohlenhydrate	2,0 g
– davon Zucker	<0,5 g
Eiweiß	22 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°334

## Kober Käse „Holsteiner Garten“ | 1001 Gewürze

HINTERGRUND

Kräuterkäse, egal ob Weichkäse oder Schnitt- und Hartkäse gibt es viele. Unsere wurzeln in der Region, sind Besonders, mitunter nicht alltäglich.

Zusammen mit der Hamburger Manufaktur 1001 Gewürze haben wir Kräuter- und Gewürzmischungen entwickelt, die den Norden widerspiegeln. Sie enthalten Kräuter und Blüten, die sich hier bei uns vor der Haustür wiederfinden – von tief im Wald über den Waldrand bis hin in den Holsteiner Bauerngarten.

Und dann beginnt die Entwicklungsarbeit mit dem Ziel, das Aroma der Kräuter mit dem des Käses zu verheiraten. Welche Käseart passt? Welcher unserer Höfe kommt in Frage? Welcher Reifezustand des Käses ist nötig? In welcher Form bringen wir die Aromen der Kräuter in oder an den Käse?

Regionalität steht bei Kober Maison im Vordergrund, die ernstgemeint und authentisch ist.

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