



N°337

Kober Meersalzkäse | Sylter Meersalz

MAISON

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

WIE DU IHN SCHMECKST

Der Duft verführt: Ich stehe am Nordseestrand, frisch-salzige Brise, mineralisch zugleich. Auf der Zunge dann cremig und fruchtig im Aroma.

WAS DU DAZU TRINKST

Von der Mineralität des Käses ausgehend ein Cidre oder ein sehr malzbetontes Bier mit leichter Süße.

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

Alexandro Pape kennen wir schon lange. Toll sind seine Visionen, die er auf Sylt umsetzt. Das begeistert uns. Da liegt mindestens ein gemeinsames Produkt auf der Hand.

Herkunft	Kober & Sylter Meersalz Norddeutschland/Schleswig-Holstein
Produktgruppe	Schnittkäse
Fettgehalt	60 % Fett i. Tr.
Milch	past. Milch, Kuh
Rinde	Naturrinde, essbar
Zutaten	MILCH, Sylter Meersalz (2 %), Rotalge (Palmaria Palmata), Kulturen, Lab
Reifezeit	4 Wochen+
Lab	mikrobielles Lab
Gebinde	700-g-Laib (10337)
GTIN	42 60638 310353
Intrastat-Code	4069089
RLZ	24 Tage bei 4–8°C
VPE	9er-Karton 40 x 30 x 12
GTIN VPE	42 60638 310414

Nährwertangaben je 100 g

Energiegehalt	2056 kJ 491 kcal
Fett	44 g
– davon gesättigte Fettsäuren	33 g
Kohlenhydrate	1,9 g
– davon Zucker	<0,5 g
Eiweiß	13 g
Salz	2,2 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 DEUTDE33HAN
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°337

Kober Meersalzkäse | Sylter Meersalz

HINTERGRUND

Kober gehört seit Anfang 2020 zum Genussnetzwerk der Jeunes Restaurateurs, einem bundesweiten Zusammenschluss von Gastronomen und Produzenten. Bei der Entwicklung neuer Käse arbeiten wir gern mit anderen Netzwerkpartnern zusammen, so auch mit Alexandro Pape und dem echten Sylter Meersalz.

Und dann beginnt die Entwicklungsarbeit mit dem Ziel, das Aroma des Meersalzes 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 des Salzes in oder an den Käse? In Handarbeit: Mehrmals pro Woche wird es aufgetragen und durchdringt den Teig von der Rinde her.

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

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