



N°339

Westwindkäse

ARTISANAL

Feiner Schnittkäse im kleinen Format von der Westküste Schleswig-Holsteins
WIE DU IHN SCHMECKST
Frischer Milchgeschmack mit leicht herben Noten durch die geschmierte
Naturrinde

WAS DU DAZU TRINKST

Ein Pils aus derselben Region, hell und herb-frisch. Oder aber schwarze und
Grüntees.

WOHER ER KOMMT

Meierei Sarzbüttel in Dithmarschen, Schleswig-Holstein

WAS ES NOCH ZU WISSEN GIBT

In Dithmarschens grüner Mitte liegt die Meierei Sarzbüttel. 20 Landwirte,
die in direkter Umgebung der Meierei ihre Höfe haben, liefern die Milch für
die dort handwerklich produzierten Käse. Sarzbüttel käst auch Rohlinge für
Kober Maison Produkte.

Mit 22 weiteren Käsereien bildet die Meierei Sarzbüttel den
Zusammenschluß der Käsestraße Schleswig-Holstein: Der Norden ist
Käseland!

Herkunft	Feinkäserei Sarzbüttel Norddeutschland/Dithmarschen
Produktgruppe	Schnittkäse
Fettgehalt	mindestens 50 % Fett i. Tr.
Milch	past. Milch, Kuh
Rinde	Naturrinde, verzehrbar
Zutaten	MILCH, Kulturen, Salz, Lab
Reifezeit	mind. 4 Wochen
Lab	mikrobielles Lab
Gebinde	600-gr-Laib (10339)
Intrastat-Code	04069089
RLZ	28 Tage bei 4–8°C

Nährwertangaben je 100 g

Energiegehalt	1708 kJ 408 kcal
Fett	36 g
– davon gesättigte Fettsäuren	24 g
Kohlenhydrate	<0,5 g
– davon Zucker	<0,5 g
Eiweiß	21 g
Salz	1,5 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