



## Dersauer Sterntaler 4 Mon.

HOFKÄSE

*Kräftiger und ausgereifter Hartkäse vom Käsehof Biss in Ostholstein.*

### WIE DU IHN SCHMECKST

Würzig-aromatisch im Geschmack, im Geruch leicht nusskernartig, schnittfester Teig, leicht rotgeschmierte Naturrinde.

### WAS DU DAZU TRINKST

Leichte bis mittelschwere Rotweine mit wenig Tannin, entweder auf dem Burgund oder von der Loire.

### WOHER ER KOMMT

Der Käsehof Biss liegt nahe dem Luftkurort Dersau am Großen Plöner See direkt an der Strecke zwischen Neumünster und Plön.

### WAS ES NOCH ZU WISSEN GIBT

Sönke Biss als jetziger Inhaber und Betreiber setzt die 100jährige Geschichte der Familie mit diesem Hof fort und war auch derjenige, der mit der hofeigenen Milchverarbeitung und Käseproduktion begonnen hat. Neben dem Hofladen wurde die neu Hofkäserei als separates Gebäude errichtet, in der neben der eigenen Milch auch die anderer Höfe in Lohnverarbeitung verkäst wird. Käsehof Biss und Kober starten 2021 ihre Kooperation.

|                |                                                                            |
|----------------|----------------------------------------------------------------------------|
| Herkunft       | Käsehof Biss<br>Deutschland/Schleswig-Holstein                             |
| Produktgruppe  | Hartkäse                                                                   |
| Fettgehalt     | mindestens 50 % Fett i. Tr.                                                |
| Milch          | past. Milch, Kuh                                                           |
| Rinde          | Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen                                    |
| Zutaten        | MILCH, Salz, Kulturen, Lab,<br>Konservierungsstoff LYSOZYM<br>E1105 aus EI |
| Reifezeit      | 4 Monate+                                                                  |
| Lab            | Kälberlab                                                                  |
| Gebinde        | 5-kg-Laib (10350)                                                          |
| Intrastat-Code | 04069086                                                                   |
| RLZ            | 42 Tage bei 4–8°C                                                          |

| Nährwertangaben je 100 g      |                     |
|-------------------------------|---------------------|
| Energiegehalt                 | 1470 kJ<br>351 kcal |
| Fett                          | 27 g                |
| – davon gesättigte Fettsäuren | 18 g                |
| Kohlenhydrate                 | <0,5 g              |
| – davon Zucker                | <0,5 g              |
| Eiweiß                        | 26 g                |
| Salz                          | 1,0 g               |

**Lieferello GmbH & Co. KG**  
**Betriebsstätte Käse Kober**  
 Oelixer Straße 2  
 25524 Itzehoe (Germany)  
 T +49 (0) 4821 887 87 15  
 info@kaese-kober.de  
 www.kaesekeinschmecker.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

PHG Lieferello Verwaltungsgesellschaft mbH  
 Sitz: Mühlendamm 1, 24113 Kiel  
 HRB 14731 KI, Amtsgericht Kiel  
 Geschäftsführender Gesellschafter:  
 Gerhard Lütje  
 Geschäftsführer: Dirk Lütje, Peter Wenzel

GLN: 4335981000005  
 EG-Nummer DE SH 00548

N°350

## Dersauer Sterntaler 4 Mon.

HINTERGRUND

Die Familie Biss bewirtschaftet den Hof bereits seit über 100 Jahren und melkt derzeit rund 90 Kühe. Sönke Biss als gelernter Molkereimeister verarbeitet mit seinem Team die Milch tagesfrisch, die kurzen Wege vom Melkstand zur Käsewanne sind selbstverständlich. Diese Vermeidung von langen Transportwegen mit der einhergehenden mechanischen Belastung der Milch tragen zur hohen Qualität des Rohstoffs bei.

Im Gebäude der Hofkäserei reihen sich Produktionsräume an Reiferäume. Hier reifen auf Fichtenholzbrettern und Edelstahlstiegen die einzelnen Käsesorten und werden während der Grundreifezeit mehrmals wöchentlich mit Kulturen von fachmännischer Hand gepflegt.