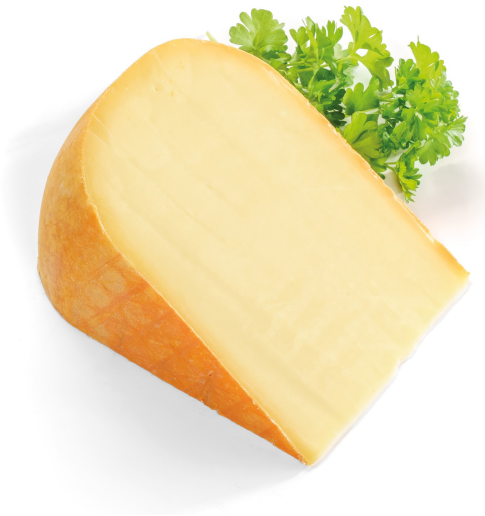




N°350

Dersauer Sterntaler 4 Mon.+

HOFKÄSE

Feinstes Käsehandwerk vom Plöner See, Ostholstein.

WIE DU IHN SCHMECKST

Der Dersauer Sterntaler ist ein junger Hartkäse, kompakt und cremig im Teig. Unter den Hartkäsen ist der Dersauer Sterntaler einer der milden bis mittelkräftigen. Er überzeugt mit seinem nussigen Aroma. Die leicht rotgeschmierte Rinde ist eher dezent im Vergleich zu anderen norddeutschen Käsen.

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 neue 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 Norddeutschland/Holstein
Produktgruppe	Hartkäse
Fettgehalt	mindestens 50 % Fett i. Tr.
Milch	past. Milch, Kuh
Rinde	rotgeschmiert, verzehrbar
Zutaten	MILCH, Salz, Kulturen, Lab, Konservierungsstoff LYSOZYM 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 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

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°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.

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