



N°350

## 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  
Norddeutschland/Holstein

Produktgruppe

Hartkäse

Fettgehalt

mindestens 50 % Fett i. Tr.

Milch

past. Milch, Kuh

Rinde

rotgeschmiert, verzehrfarbar

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**  
Oelridorfer 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