



Dersauer Bauernkaas

HOFKÄSE

Frischer und feinwürziger Schnittkäse vom Käsehof Biss in Ostholstein.

WIE DU IHN SCHMECKST

Feinwürzig und frisch im Geschmack, geschmeidiger schnittfester Teig, leicht rotgeschmiert die Rinde.

WAS DU DAZU TRINKST

Ein norddeutsches Pils von der Wildwuchs Brauerei oder auch ein Ratsherrn Rotbier.

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 Deutschland/Schleswig-Holstein
Produktgruppe	Schnittkäse
Fettgehalt	mindestens 50 % Fett i. Tr.
Milch	past. Milch, Kuh
Rinde	Naturrinde, verzehrbar
Zutaten	MILCH, Salz, Kulturen, Lab, Konservierungsstoff LYSOZYM E1105 aus EI
Reifezeit	6-8 Wochen
Lab	Kälberlab
Gebinde	5-kg-Laib (10351)
Intrastat-Code	04069089
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

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.kaesefeinschmecker.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°351

Dersauer Bauernkaas

HINTERGRUND

Die Familie Biss bewirtschaftet den Hof bereits seit über 100 Jahren und melkt derzeit rund 70 Kühe. Die Milch gelangt unmittelbar in die Käsewanne und wird täglich frisch verarbeitet. Die Käse reifen im Naturlager auf Fichtenholzbrettern und werden während der Grundreifezeit mehrmals wöchentlich mit Kulturen und von fachmännischer Hand gepflegt.

Käse Kober GmbH & Co. KG
Oelixdorfer Straße 2
25524 Itzehoe (Germany)
T +49 (0) 4821 887 87 15
F +49 (0) 4821 409 45 16
info@kaese-kober.de
www.kaesefeinschmecker.de

HRA 8065 PI
Amtsgericht Pinneberg
USt-ID-Nr. DE 313 219 401
Sparkasse Westholstein
BIC NOLADE21WHO
IBAN DE61 2225 0020 0090 5056 11

Persönlich haftende Gesellschafterin:
Käse Kober Verwaltungs-GmbH

HRB 13010 PI, Amtsgericht Pinneberg
vertreten durch die Geschäftsführer
Markus Kober und Hanjo Schlüter

EG-Nummer DE SH 00548