



N°395

Camembert Nordweide

HOFKÄSE/NORDDEUTSCHLAND

Frischer und feiner Camembert aus Deutschlands nördlichster Hofkäserei.

WIE DU IHN SCHMECKST

Feine Salznoten, quarkiger Teig, mit zunehmendem Alter würzig-herb, jedoch nicht so kräftig wie die Franzosen. Champignon-Aroma klar von der Rinde her. Langer Nachhall auf der Zunge.

WAS DU DAZU TRINKST

Die Rotweine des Burgund mit nicht zu kräftigen Tanninen und feiner Fruchtigkeit. Oder aber ein malziges schweres Bier, das sogar eine leichte Süße haben könnte.

WOHER ER KOMMT

Meierei Nordweide in Süderlügum, Schleswig-Holstein

WAS ES NOCH ZU WISSEN GIBT

Insa Petersen als Inhaberin der Meierei Nordweide ist gelernte Molkerei-Ingenieurin und versorgt mit ihrer Firma *ip ingredients* sehr viele Hofkäsereien mit Käsekulturen, Käseformen und Käseeriaustattung. Und dann machte sie vor wenigen Jahren ihren zweiten Traum wahr und verarbeitet seitdem in der direkt angeschlossenen Meierei die Kuh- und Schafmilch vom Bauernhof ihres Mannes. Mit Insa Petersen haben wir eine Partnerin gefunden, mit der wir gemeinsam neue Käse entwickeln.

Herkunft	Meierei Nordweide Norddeutschland/Nordfriesland
Produktgruppe	Weichkäse
Fettgehalt	mindestens 45 % Fett i. Tr.
Milch	past. Milch, Kuh
Rinde	Weißschimmel, essbar
Zutaten	MILCH, Kulturen, Salz, Lab
Lab	Kälberlab
Gebinde	220-g-Stück (10395)
Intrastat-Code	04069082
RLZ	21 Tage bei 4–8°C

Nährwertangaben je 100 g

Energiegehalt	1312 kJ 313 kcal
Fett	27 g
– davon gesättigte Fettsäuren	16 g
Kohlenhydrate	0,9 g
– davon Zucker	0,9 g
Eiweiß	18 g
Salz	1,1 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°395

Camembert Nordweide

HINTERGRUND

Die Meierei Nordweide gehört wie mittlerweile fast 1000 Höfe im gesamten Bundesgebiet zum Verband für handwerkliche Milchverarbeitung (VHM), dem Interessensverband der deutschen Hofkäseereien.

Gegründet Anfang der 90er Jahre, hilft der VHM seinen Mitgliedsbetrieben in den Bereichen Ausbildung und Beratung und organisiert die jährliche Verbandskäseprüfung.

Auch Kober ist Mitglied beim VHM und Prüfer bei der Verbandsprüfung.

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