



N°421

## Espressopfeffer Demeter

HOFKÄSE/NORDDEUTSCHLAND

Weichkäse vom Bauckhof aus gemeinsamer Entwicklung mit Kober. Warme pfeffrige Gewürznoten unter Weißschimmelrinde.

### WIE DU IHN SCHMECKST

Warme Aromenfülle der Gewürze, nur gehaut hüllen Kardamom und Zimtblüten ein, dazu dezente Schärfe von Piment und Tellicherrypfeffer mit echtem Espresso. Das passt? Aber ja: Der weiche Teig, leicht quarkig noch im Kern mit seinem mineralisch-fruchtigen Noten und dem frischen Milcharoma wird hier perfekt in Szene gesetzt.

### WAS DU DAZU TRINKST

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

### WOHER ER KOMMT

Den Espressopfeffer haben wir gemeinsam mit dem Bauckhof und unseren Partnern von 1001 Gewürze entwickelt. Die Kunst des »Pairings«: Abstimmung der Aromen der Gewürze mit Konsistenz des Teigs und der Entwicklung des Käse mit zunehmender Reife. Immer wieder probieren, testen, verwerfen, neu finden – bis wir zufrieden sind: Auch das ist Kober Affinage.

### WAS ES NOCH ZU WISSEN GIBT

Der Pionier unter den Demeter-Höfen. Der Hof wurde Anfang der 1930er bereits auf biologisch-dynamische Landwirtschaft umgestellt. Nora und Tobias haben 2019 Stall und Käserei mit Melkstand mit einem phantastisch konzipierten und durchdachtem Neubau, direkt am Dorfrand und einen Steinwurf vom alten Hof entfernt, in die "Neuzeit" gebracht. Ein toller Gegensatz, der uns als Kober total fasziniert hat. Um so mehr freut es uns, dass wir gerade mit den beiden eine strategische Partnerschaft aufbauen.

Herkunft	Bauckhof/Kober Norddeutschland/Lüneburger Heide
Produktgruppe	Weichkäse
Fettgehalt	mindestens 45 % Fett i.Tr.
Milch	past. Milch, Kuh
Rinde	Rotschmiere/Weißschimmel, essbar
Zutaten	MILCH **, Kulturen, Salz, Gewürzmischung Espressopfeffer (Tellicherry Pfeffer* (0,3 %), Espressobohnen* (0,3 %), Kardamomsaat*, Zimtblüten*, Piment*), Lab (** Demeter) (*EU-Bio) aus ökologischer Erzeugung
Reifezeit	12 Tage
Lab	Kälberlab
Gebinde	500-g-Stück (10421)
Intrastat-Code	04069092
RLZ	21 Tage bei 4–8°C

Nährwertangaben je 100 g	
Energiegehalt	1294 kJ 309 kcal
Fett	26 g
– davon gesättigte Fettsäuren	16 g
Kohlenhydrate	0 g
– davon Zucker	0 g
Eiweiß	21 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  
Geschäftsführender Gesellschafter:  
Gerhard Lütje | Geschäftsführer:  
Markus Kober, Dirk Lütje, Peter Wenzel

GLN: 4335981000005  
EG-Nummer DE SH 00548  
Öko-Kontrollstelle DE-ÖKO-039



N°421

## Espressopfeffer Demeter

HINTERGRUND

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  
Geschäftsführender Gesellschafter:  
Gerhard Lütje | Geschäftsführer:  
Markus Kober, Dirk Lütje, Peter Wenzel

GLN: 4335981000005  
EG-Nummer DE SH 00548  
Öko-Kontrollstelle DE-ÖKO-039