



demeter



N°458

## Berg & Tal 6 Mon.+ Demeter

HOFKÄSE/NORDDEUTSCHLAND

*Absolut gelungener und feiner Hartkäse vom Demeterbetrieb Bauckhof in Niedersachsen.*

### WIE DU IHN SCHMECKST

Kompakter und schwerer Teig, nussig, salzig und fruchtig im Geschmack, insgesamt ein vollmundiger und herb-würziger Hartkäse.

### WAS DU DAZU TRINKST

Entweder ein cremiges und vollmundiges norddeutsches Pale Ale oder aber ein leichter Rotwein mit Schmelz und wenig Tannin wie ein Lemberger oder Spätburgunder.

### WOHER ER KOMMT

Von den Bauckhöfen in der Lüneburger Heide. Demeter-Urgestein mit feiner Hofkäserei und außergewöhnlichem Portfolio.

### 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.

Unser Norden ist traditionell gesehen kein Hartkäseland, sondern eher geprägt von halbfesten und Schnittkäsen. Allein schon deswegen hat der Berg & Tal als wirklich feiner Hartkäse seinen Platz im Kober-Sortiment.

Herkunft	Bauckhof Norddeutschland/Lüneburger Heide
Produktgruppe	Hartkäse
Fettgehalt	mindestens 45 % Fett i. Tr.
Milch	thermisiert , Kuh
Rinde	rotgeschmiert, verzehrbar
Zutaten	MILCH**, Kulturen, Salz, Lab (** Demeter) aus ökologischer Erzeugung
Reifezeit	6 Monate +
Lab	Kälberlab
Gebinde	5-kg-Laib (10458)
Intrastat-Code	04069089
RLZ	30 Tage bei 4–8°C

Nährwertangaben je 100 g	
Energiegehalt	1742 kJ 416 kcal
Fett	43 g
– davon gesättigte Fettsäuren	23 g
Kohlenhydrate	0 g
– davon Zucker	0 g
Eiweiß	25 g
Salz	1,7 g

Maison Kober  
Affineur Culinaire GmbH & Co. KG  
Oelisdorfer 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°458

Berg & Tal 6 Mon.+ Demeter

HINTERGRUND

Maison Kober  
Affineur Culinaire GmbH & Co. KG  
Oelisdorfer 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