



N°478

## Magoth 8 Mon.+

BERGKÄSE

*Feiner cremiger Schweizer Bergkäse aus thermisierter Milch mit Naturrinde, allerbestes Preis-Leistungsverhältnis.*

### WIE DU IHN SCHMECKST

Nach 8 Monaten Reife immer noch cremig im Teig, nicht kristallin, mittelkräftig mit herb-fruchtigen Noten.

### WAS DU DAZU TRINKST

Dazu passt die ganze Bandbreite von Bier, wir bevorzugen etwas Malziges.

### WOHER ER KOMMT

Der Magoth kommt von der Schweizer Seite des Bodensees aus dem Thurgau. Sanfte und geschwungene Hügel statt Hochgebirge, kleine Dörfer, Landwirtschaft. Swisscru reift den Käse für uns auf mindestens 8 Monate aus.

### WAS ES NOCH ZU WISSEN GIBT

Michael Mathier ist unser Mann in der Schweiz. Genauso käsefanatisch wie wir war Michael viele Jahre lang für unseren französischen Partner Mons Fromager unterwegs, bevor er ab 2016 seine eigene Schweizer Affinage aufbaute. Unter dem Namen Swisscru

Herkunft	Swisscru Schweiz/Thurgau
Produktgruppe	Hartkäse
Fettgehalt	mindestens 54 % Fett i. Tr.
Milch	thermisiert, Kuh
Rinde	Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen
Zutaten	MILCH, Salz, Kulturen, Lab
Reifezeit	8 Monate
Lab	Kälberlab
Gebinde	4-kg-Laib (10478)
Intrastat-Code	04069089
RLZ	28 Tage bei 4-8°C

### Nährwertangaben je 100 g

Energiegehalt	1784 kJ 426 kcal
Fett	34 g
– davon gesättigte Fettsäuren	21 g
Kohlenhydrate	1,4 g
– davon Zucker	0 g
Eiweiß	27 g
Salz	1,6 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°478

## Magoth 8 Mon.+

### HINTERGRUND

Michael Mathier ist unser Mann in der Schweiz.

Genauso käsefanatisch wie wir war Michael viele Jahre lang für unseren französischen Partner Mons Fromager unterwegs, bevor er ab 2016 seine eigene Schweizer Affinage aufbaute.

Unter dem Namen Swisscru findet sich hier eine Auswahl der besten Schweizer Käse, ausgereift in den Kellern der Milka Käse AG im Emmental. Für uns ein ganz enger Partner in der Affineur-Szene.

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