



N°483

Eifelmilde Grillkäse

HOFKÄSE

Grillkäse im Block aus der Ziegenmilch des Vulkanhofs in der Eifel.

WIE DU IHN SCHMECKST

Dieser feine Grillkäse schmeckt milchig-frisch, hat eine leicht bröckelige Konsistenz im kalten Zustand, gegrillt und gebraten bildet er eine Kruste und entwickelt eine weiche Konsistenz darunter. Perfekt.

WAS DU DAZU TRINKST

Einer der ganz wenigen Käse aus unserem Sortiment, bei dem wir auf eine Empfehlung verzichten, hängt sie doch zu sehr von der Zubereitungsart und den verwendeten Gewürzen ab.

WOHER ER KOMMT

Vulkanhof in der Eifel

WAS ES NOCH ZU WISSEN GIBT

Wir verstehen diesen Käse als ein reines Gastroprodukt zur Verwendung in der warmen vegetarischen oder Vorspeisenküche. Daher bleiben wir auch beim Format des ungewürzten Blocks von 1,2 kg, da er in der Küche alle Freiheiten lässt beim Schneiden, Portionieren, Würzen und Zubereiten.

Für uns die wichtigsten Kriterien eines guten Grillkäses: Quietscht nicht im Mund und darf nicht zu sauer sein.

Herkunft	Vulkanhof Deutschland/Eifel
Produktgruppe	Weichkäse
Fettgehalt	mindestens 40 % Fett i. Tr.
Milch	Rohmilch, Ziege
Rinde	keine, essbar
Zutaten	ZiegenMILCH, Salz, Kulturen, Lab
Lab	Kälberlab
Gebinde	1,4-kg-Block (10483)
GTIN	4260444840402
Intrastat-Code	04069092
RLZ	28 Tage bei 4–8°C

Nährwertangaben je 100 g	
Energiegehalt	1432 kJ 342 kcal
Fett	28 g
– davon gesättigte Fettsäuren	21 g
Kohlenhydrate	<0,5 g
– davon Zucker	<0,5 g
Eiweiß	21 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°483

Eifelmilde Grillkäse

HINTERGRUND

In Gillenfeld, am wunderschönen Pulvermaar und mitten im Herzen der urwüchsigen Landschaft der Vulkaneifel, liegt die Ziegenkäserei Vulkanhof. Er besteht seit 1961.

Inge Thommes-Burbach hat ihn im Jahre 1985 als reinen Kuh-Milchbetrieb von Ihren Eltern übernommen. Im Jahre 1995 wurde er komplett auf Ziegenhaltung mit einer angeschlossenen Käserei umgestellt. Und damit auf eine für die Eifel eigentlich untypische Landwirtschaft gesetzt – mit Erfolg. Heute leitet Manuela Holtmann den Betrieb.

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