



N°600

Kleiner Knut

HOFKÄSE/NORDEUTSCHLAND

Rotschmiere & Weißschimmel. Gaumenschmeichler. Leckerschmecker. Und überaus nordisch.

WIE DU IHN SCHMECKST

Gaumenschmeichler und Hinschmecker: Cremig und schmelzend, fein im Aroma.

WAS DU DAZU TRINKST

Der Schmelz und die Cremigkeit vertragen einen mittelkräftigen Rotwein mit nicht zu herben Tanninen oder auch ein Glas Champagner.

WOHER ER KOMMT

Jithofer Käserei in Nordniedersachsen, vor den Toren Hamburgs.

WAS ES NOCH ZU WISSEN GIBT

Die Jithofer Käserei produziert einfach sehr gute Schnitt- und Hartkäse und beweist damit seit vielen Jahren Spezialistentum in der Beschränkung auf eine Käsegattung in der Produktion.

Bei unseren letzten Besuchen auf dem Hof hatten sich langsam, aber sicher auch einige Weichkäse in die Theke des Hofladens geschlichen. Und die haben uns begeistert.

Deswegen hier nun ein weiterer Käse vom Jithof in unserem Portfolio: Zum einen klassisch ausgereift als würziger Weichkäse, aber auch als Rohling im Bereich unserer Maison-Weichkäse.

Herkunft	Jithof Norddeutschland/Stader Geest
Produktgruppe	Weichkäse
Fettgehalt	mindestens 50 % Fett i. Tr.
Milch	thermisiert, Kuh
Rinde	rotgeschmiert, essbar
Zutaten	MILCH, Kulturen, Salz, Lab
Reifezeit	14 Tage
Lab	Kälberlab
Gebinde	200-g-Stück (10600)

Nährwertangaben je 100 g	
Energiegehalt	1344 kJ 321 kcal
Fett	26 g
– davon gesättigte Fettsäuren	17 g
Kohlenhydrate	<0,5 g
– davon Zucker	<0,5 g
Eiweiß	19 g
Salz	1,0 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
Geschäftsführer:
Markus Kober, Gerhard Lütje,
Dirk Lütje, Christoph Langness

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



N°600

Kleiner Knut

HINTERGRUND

Der Jithof liegt in Bargstedt auf der Stader Geest. Seit 12 Generationen im Familienbesitz. Seit über 15 Jahren kást Familie Tipke selbst. Milch geben 90 Braunviehkühe – eigentlich in den Alpen beheimatet. Tipkes haben sich wegen der Eiweißzusammensetzung der Milch für diese Rasse entschieden.

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
Geschäftsführer:
Markus Kober, Gerhard Lütje,
Dirk Lütje, Christoph Langness

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