



## N° 623 Kobers Umami | Papa Mame

*Fränkischer Shoyu-Trester trifft auf bayrischen Käse.*

### WIE DU IHN SCHMECKST

In der Nase kräftig und intensiv, überrascht diese Kober-Kreation mit einem fein-würzig Geschmack: salzige Umami-Noten und einer cremigen Textur.

### WAS ZU MIR PASST

Als spannendes Highlight auf dem Käseteller oder als würziger Geschmackskick in vegetarischen Gerichten.

### WOHER ER KOMMT

Käse aus Biokuhmilch aus der Opferpfalz wird von Kober mit Shoyu-Trester aus Franken zu einer einzigartigen Komposition vereint.

### WAS ES NOCH ZU WISSEN GIBT

Wie kommt man auf die verrückte Idee, Linsentrester und Käse zu kombinieren? Die Antwort lautet Freaks to table! Denn auch Papa Mame ist Mitglied im Netzwerk "Freakstatable", welches sich dem Teilen und Erhalten von Wissen um Lebensmittel - im Sinne von Kulturgut, Wertschöpfung, Ethik und Genuss - verschrieben hat.

Die Basis von "Kobers Umami" ist ein junger Rohmilchkäse der Biokäserei Wohlfahrt aus der bayrischen Opferpfalz. Bereits Ende der 80er Jahre wurde der landwirtschaftliche Betrieb von der nachfolgenden Generation nach ökologischen Prinzipien umgestellt und um eine eigene Käserei ergänzt. Die Käse werden alle nach traditionellem Handwerk und mit sorgsamer Pflege hergestellt. Hinter Papa Mame stecken Tobias Bätz, Küchenchef und gastronomischer Leiter im 2-Sterne-Restaurant AURA by Alexander Herrmann, und Jörg Osswald, Foodscout und Head of Fermentation im dazugehörigen Future Lab ANIMA. Gemeinsam sind sie schon seit vielen Jahren in der Spitzengastronomie verwurzelt und konnten als Team schon große Erfolge feiern. Immer auf der Suche nach dem ultimativen Geschmack, vereint mit der Inspiration von Techniken und Traditionen aus aller Welt, entstand so das Projekt "Papa Mame". Mit der ganz eigenen DNA ihrer Heimat und ihrer Lebensmittel entstand so die Kombination aus japanischer Tradition und regionaler Lebensmittel. Die Rohstoffe beziehen sie überwiegend vom Demeter zertifiziertem Biohof Walz aus der Nähe von Amberg: keine industrielle Bearbeitung, keine Zusatzstoffe, keine Massenware. Die Philosophie dahinter: Nur wer die besten Partner mit den besten Zutaten an seiner Seite hat, kann auch die besten Lebensmittel herstellen. Zur Sojasauce werden die Rohstoffe dann nach japanischer Tradition in einer kleinen Manufaktur in Wirsberg veredelt. Von der Röstung, der Koji-Herstellung über die Reifung in fränkischen Weinfässern bis hin zur Abfüllung - alles ist persönlich zu 100% handgemacht.

Herkunft	Deutschland
Herkunftsschutz	nein
Produktgruppe	Schnittkäse
Fettgehalt	mindestens 45 % Fett i. Tr.
Milch	Rohmilch, Kuh
Rinde	rotgeschmiert, essbar
Zutaten	MILCH, Linsentrester (Linsen, WEIZEN, Meersalz, Aspergillus oryzae), Salz, Kulturen, Lab

Reifezeit	15 Monate +
Lab	Kälberlab
Gebinde + RLZ*	Laib (ca. 2,5 kg) 28 Tage, Stück (ca. 300 g) 28 Tage, Stück (ca. 500 g) 28 Tage

Intrastat	04069089
Vegetarisch	nein
Bio	EU-Bio
Koscher/Halal	nein
EU-Landwirtschaft	EU-Landwirtschaft
Laktosefrei	nein
Gentechnik	nein
Bestrahlung	nein

\* RLZ bei +4°C bis 8°C

### Nährwertangaben je 100 g

Energie	1662 kJ
Energie	401 kcal
Fett	33,85 g
davon gesättigte Fettsäuren	24,50 g
Kohlenhydrate	1,47 g
davon Zucker	0,23 g
Eiweiß	22,62 g
Salz	1,62 g