

N°703 Frühstücksfritze

Kleiner kompakter Käselaiab, ideal fürs Buffet.

WIE DU IHN SCHMECKST

Der kleine Schnittkäse-Laiab überzeugt mit seinem milden Aroma und dem Geschmack von frischer Milch. Der Frühstücksfritze zeigt, dass ein qualitativ hochwertiger Käse nicht immer kräftig sein muss, sondern auch mit zarten Aromen, cremigem Teig und essbarer Rinde überzeugen kann.

Herkunft	Deutschland
Herkunftsschutz	nein
Produktgruppe	Schnittkäse
Fettgehalt	mindestens 50 % Fett i. Tr.
Milch	past. Milch, Kuh
Rinde	Naturrinde, essbar
Zutaten	MILCH, Kulturen, Salz, Lab

WAS ZU MIR PASST

Der Frühstücksfritze ist der Perfekte Käse für Frühstück, Buffet, Brunch und Bankett. Fritz ist unkompliziert, lässt sich leicht schneiden und hat keine besonderen Ansprüche an Lagerung und Pflege. Der kompakte Laiab besitzt die perfekte Größe, um ihn am Stück zu präsentieren - ein echter Hingucker auf dem Buffet der Wertigkeit ausstrahlt und gleichzeitig effizient einsetzbar bleibt.

WOHER ER KOMMT

Der Käsehof Biss liegt nahe dem Luftkurort Dersau am Großen Plöner Seedirekt an der Strecke zwischen Neumünster und Plön.

Reifezeit	4 Wochen +
Lab	Kälberlab
Gebinde + RLZ*	Laiab (ca. 600 g) 28 Tage

WAS ES NOCH ZU WISSEN GIBT

Den Frühstücksfritze käst Sönke auf unseren Wunsch und nach unseren Vorstellungen. Aufgrund der Nähe von der Käserei am Plöner See zu unserer Affinage in Kiel macht sich unser Fritz direkt nach dem Käsen auf den Weg in unsere Reiferäume, wo er unter idealen Bedingungen und intensiver Käsepflege etwa vier Wochen reift.

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

* RLZ bei +4°C bis 8°C

Die Familie Biss bewirtschaftet den Hof bereits seit über 100 Jahren und melkt derzeit rund 90 Kühe. Sönke Biss als jetziger Inhaber und Betreiber setzt die 100jährige Geschichte der Familie mit diesem Hof fort und war auch derjenige, der mit der hofeigenen Milchverarbeitung und Käseproduktion begonnen hat. Der Molkereimeister verarbeitet mit seinem Team die Milch tagesfrisch, die kurzen Wege vom Melkstand zur Käsewanne sind selbstverständlich. Die Vermeidung von langen Transportwegen die mit mechanischen Belastung der Milch einhergehen, tragen zur hohen Qualität des Käses bei.

Nährwertangaben je 100 g

Energie	1708 kJ
Energie	408 kcal
Fett	36,00 g
davon gesättigte Fettsäuren	24,00 g
Kohlenhydrate	0,10 g
davon Zucker	0,10 g
Eiweiß	20,90 g
Salz	1,50 g

Maison Kober
Affineur Culinaire GmbH & Co. KG
Bunsenstraße 30
24145 Kiel (Germany)
T +49 (431) 54449-0 | F -1020
GLN: 4335981220007

Sitz: Mühlendamm 1, 24113 Kiel
GLN: 4335981000005
HRA 8193 KI, Amtsgericht Kiel
Deutsche Bank
BIC DEUTDEHH210
IBAN DE45 2107 0020 0058 0027 00

Komplementär
Lieferello Verwaltungsgesellschaft mbH
Sitz: Mühlendamm 1, 24113 Kiel
HRB 14731 KI, Amtsgericht Kiel
Geschäftsführer: Markus Kober, Gerhard Lütje,
Dirk Lütje, Christoph Langness

info@maisonkober.de
www.maisonkober.de
USt-ID-Nr. DE 287 379 209
DE SH 00647
Öko-Kontrollstelle DE-ÖKO-039