



HOFKÄSE/NORDDEUTSCHLAND

Bergkäse aus Norddeutschland? Ja, geht. Mit den richtigen Kühen, guter Milch und solidem Handwerk

WIE DU IHN SCHMECKST

Nussig-würziger Hartkäse, kräftig, aber noch mit frischen Milchnoten.

WAS DU DAZU TRINKST

Ein feines, nicht zu herbes Pils, natürlich auch aus dem Norden.

WOHER ER KOMMT

Jithofer Käserei in Nordniedersachsen

WAS ES NOCH ZU WISSEN GIBT

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

Herkunft	Jithofer Käserei Norddeutschland/Nordniedersachsen
Produktgruppe	Hartkäse
Fettgehalt	mindestens 50 % Fett i. Tr.
Milch	thermisiert , Kuh
Rinde	Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen
Zutaten	MILCH, Kulturen, Lab, Salz, Konservierungsstoff LYSOZYM E1105 aus Ei
Reifezeit	3-6 Monate
Gebinde	7-kg-Laib (10079) 1/2-Laib (ca. 3,5 kg) (20079)
Intrastat-Code	04069086
RLZ	28 Tage bei 4–8°C

Nährwertangaben je 100 g

Energiegehalt	1831 kJ 437 kcal
Fett	36 g
– davon gesättigte Fettsäuren	28 g
Kohlenhydrate	0 g
– davon Zucker	0 g
Eiweiß	25 g
Salz	1,2 g

Lieferello GmbH & Co. KG
Betriebsstätte Käse Kober
 Oelixer Straße 2
 25524 Itzehoe (Germany)
 T +49 (0) 4821 887 87 15
 info@kaese-kober.de
 www.kaese-einschmecker.de

USt-ID-Nr. DE 287 379 209
 Sitz: Mühlendamm 1, 24113 Kiel
 HRA 8193 KI Amtsgericht Kiel
 Deutsche Bank
 BIC DEUTDE33HAN
 IBAN DE45 2107 0020 0058 0027 00

PHG Lieferello Verwaltungsgesellschaft mbH
 Sitz: Mühlendamm 1, 24113 Kiel
 HRB 14731 KI, Amtsgericht Kiel
 Geschäftsführender Gesellschafter:
 Gerhard Lütje
 Geschäftsführer: Dirk Lütje, Peter Wenzel

GLN: 4335981000005
 EG-Nummer DE SH 00548