



Bleu d'Auvergne AOP laitier

ARTISANAL/TRADITIONELL

Traditioneller Blauschimmel aus der Auvergne.

WIE DU IHN SCHMECKST
Feuchte, doch krümelige Konsistenz, Salz, Blauschimmel. Weniger kräftig als der Roquefort

WAS DU DAZU TRINKST
Ganz klassisch: natürlich Süßweine.

WOHER ER KOMMT
Fromagerie Laqueuille in der Auvergne.

WAS ES NOCH ZU WISSEN GIBT
Die Fromagerie Laqueuille und Mons Fromager arbeiten schon viele Jahre partnerschaftlich miteinander. Zum einen reift Mons die jungen Käse nach der Sélection in den eigenen Reiferäumen aus, zum andern sind aber auch schon neue Blauschimmelkäse aus dieser Kooperation entstanden.

Herkunft	Mons Fromager (Affineur) Frankreich/Auvergne
Produktgruppe	halbfester Schnittkäse
Fettgehalt	mindestens 50 % Fett i. Tr.
Milch	past. Milch, Kuh
Rinde	Naturrinde, essbar
Zutaten	MILCH, Salz, Kulturen, Lab
Gebinde	2-kg-Laib (10081)
Intrastat-Code	04064090

Nährwertangaben je 100 g	
Energiegehalt	1390 kJ 332 kcal
Fett	28 g
– davon gesättigte Fettsäuren	18 g
Kohlenhydrate	0,6 g
– davon Zucker	<0,5 g
Eiweiß	21 g
Salz	2,3 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.kaesekeinschmecker.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

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

N°81

Bleu d'Auvergne AOP laitier

HINTERGRUND

In der Auvergne hat der Familienbetrieb Mons seinen Sitz. Vor mehr als fünfzig Jahren als Wochenmarkthändler gestartet, haben seit den 80er Jahren Hervé und Laurent Mons, die Söhne des Gründerpaares, die Affinage auf- und ausgebaut. Inzwischen reifen traditionelle Käse aus ganz Frankreich, aber auch Italien und der Schweiz in den Gewölbekellern und Tunneln von Mons.

Hervé Mons ist regelmäßig in ganz Frankreich unterwegs und macht mit unglaublichem Gespür Höfe ausfindig, die noch mit traditionellen Verfahren arbeiten und alte, anderswo vergessene Handwerkstechniken bewahrt haben. Deren Käse dürfen dann in seinen Kellern reifen. Die Affineure pflegen hier jeden Laib – wenn nötig, jeden Tag. Erfahrung und Gefühl sagen ihnen, was der Käse und vor allem die Rindenkulturen brauchen: welche Temperatur, welche Feuchte, welche Behandlung. Damit aus jedem Rohling ein Käse wird, der den Kunden im perfekten Reifegrad und in der bestmöglichen Qualität erreicht.

Die Käse stammen ausschließlich aus fermier- und laitier-Produktion. Mons pflegt eine intensive Zusammenarbeit mit »seinen« Käsereien und führt hier Qualitätsarbeit mit höchstem Anspruch vor – bis hin zu Tierhaltung und Milcherzeugung. Bei einigen Sorten verzichtet Mons sogar auf das AOP-(Herkunfts)-Siegel, um die Käse gleich zu Beginn der Reife vom Hofkäser aus der AOP-Region zu holen und die Affinage vollständig in eigenen Räumen und Kellern zu begleiten.

Als Deutschland-Vertreter von Mons profitieren wir von sehr enger Zusammenarbeit mit einem von Frankreichs besten Affineursbetrieben – und geben das in Form ganz besonderer Käse an Sie weiter.

Käse Kober GmbH & Co. KG
Oelixdorfer Straße 2
25524 Itzehoe (Germany)
T +49 (0) 4821 887 87 15
F +49 (0) 4821 409 45 16
info@kaese-kober.de
www.kaese-feinschmecker.de

HRA 8065 PI
Amtsgericht Pinneberg
USt-ID-Nr. DE 313 219 401
Sparkasse Westholstein
BIC NOLADE21WHO
IBAN DE61 2225 0020 0090 5056 11

Persönlich haftende Gesellschafterin:
Käse Kober Verwaltungs-GmbH
HRB 13010 PI, Amtsgericht Pinneberg
vertreten durch die Geschäftsführer
Markus Kober und Hanjo Schlüter

EG-Nummer DE SH 00548

Version vom 17.11.2021