



WYŚMIENITE SERY OD 1998 ROKU



ZWARIOWANI NA PUNKCIE SERA

Trzeba być naprawdę szalonym, żeby zdecydować się na prowadzenie dojrzewalni serów na równinach Szlezewiku-Holsztyna. Tak mogłoby się wydawać na pierwszy rzut oka. Dla nas to coś zupełnie normalnego. O ile ma się prawdziwą pasję do sera. A my ją mamy!

Znamy każdą krowę, każdą owcę i każdą kozę w okolicy. A jeśli nawet jakiegś nie znamy, to na pewno znamy jej gospodarza. Wiemy, jak traktuje mleko od swoich zwierząt. W małej serowni w swoim gospodarstwie produkuje wyśmienite sery.

Potem trafiają one do naszej dojrzewalni, gdzie mogą spokojnie nabierać smaku. W międzyczasie myjemy je, smarujemy, nacieramy solą i posypujemy ziołami. Dajemy im czas, żeby rozwinęły swój aromat i zyskały niepowtarzalny charakter.



ZAKOCHANI W PÓŁNOCY

Traktujemy ser jako dziedzictwo kulturowe i prawdziwego ambasadora regionu, który łączy w sobie tradycję ze specyfiką miejsca, z którego pochodzi. Dlatego do produkcji większości naszych serów wykorzystujemy zarówno surowe sery z lokalnych gospodarstw, jak i składniki, które nadają im wyjątkowy charakter.

Nie używamy więc wina Riesling z Rheingau do uszlachetniania francuskich serów, lecz lokalnego likieru jabłkowego do północnoniemieckiego sera z czerwoną skórką. Podobnie jest z solą i przyprawami – sięgamy po te miejscowe, zamiast sprowadzać je z dalekich zakątków świata.

Aby zrozumieć, jak mleko, ser, pochodzenie i tradycja tworzą spójną całość, potrzeba długoletniego doświadczenia. Po 25 latach możemy śmiało powiedzieć, że znamy to od podszewki.



PRZEKONANI O WARTOŚCI RZEMIOSŁA

Jesteśmy pasjonatami dojrzewania sera. Wzorując się na francuskich mistrzach, współpracujemy wyłącznie z rzemieślniczymi gospodarstwami, które prowadzą działalność rolniczą w sposób kompleksowy, wiele z nich w systemie ekologicznym.

Na przestrzeni lat opracowaliśmy ponad 150 gatunków sera, które dojrzewają u nas, osiągając najwyższą jakość i pełnię smaku – niektóre przez cztery tygodnie, inne nawet do sześciu miesięcy lub dłużej. Naszym celem jest wydobycie indywidualnego charakteru każdego sera, bez fałszywych nut, bez ostrych tonów, bez zbytniej surowości. Czysty ser, który smakuje tak, jak powinien.

Wszystko wykonujemy ręcznie, nie korzystając z żadnej maszyny! Kiedy ser trafia do dojrzewalni, na każdym etapie zajmujemy się nim wyłącznie ręcznie: myjemy, obracamy, smarujemy, przyprawiamy i pakujemy, a następnie ręcznie układamy w naszym aucie dostawczym. Można powiedzieć, że to staroświeckie. Dla nas to coś oczywistego. Kochamy nasz ser i traktujemy go z pasją oraz szacunkiem.



POŁĄCZENI PASJĄ

W branży gastronomicznej przywiązuje się taką samą wagę do doskonałych produktów i wyśmienitego smaku jak u nas. Dlatego od ponad 25 lat restauratorzy są naszymi ulubionymi klientami.

Ponieważ jednak północnoniemieckie specjały nie zawsze zaspokajają wszystkie potrzeby naszych klientów, współpracujemy z partnerami z całej Europy, którzy kochają ser równie mocno jak my. Są wśród nich zarówno starannie wyselekcjonowane serowarnie, jak i specjaliści od dojrzewania serów z Francji, Szwajcarii, Holandii i Danii.

Gwarantujemy naszym partnerom, że każdy ser będzie dopieszczony dokładnie tak, jak tego potrzebuje. A jeśli trzeba go u nas rozpakować, wyszczotkować i pogłaskać, robimy to, nawet jeśli przebywa u nas tylko przez tydzień.

NAJBARDZIEJ WYSUNIĘTA NA PÓŁNOC
DOJRZEWAŁNIA SERÓW W NIEMCZECH



WYŚMIENITE SERY OD 1998 ROKU

Maison Kober • Affineur Culinaire GmbH & Co. KG, Bunsenstraße 30, 24145 Kiel

Telefon +49 431 54449-0 • E-Mail info@maisonkober.de

maisonkober.de