



FEINSTER KÄSE SEIT 1998

KOBER

HIGHLIGHTS.



DEUTSCHLANDS NÖRDLICHSTE AFFINAGE

MAISON KOBBER



N° 379

KOBER & 1001 GEWÜRZE / HOLSTEIN
**KOBER KÄSE „WILD & BLUMIG“ |
1001 GEWÜRZE**

Everybodys Darling und trotzdem nicht
langweilig.

Blütenblätter, der Kontrast von Minze und Bärlauch und die Frische der Orangenschale machen den milden, aber trotzdem aromatischen Käse zu etwas ganz Besonderem. Von morgens bis abends, für Jung und Alt, in allen Varianten und Verwendungsmöglichkeiten einsetzbar.

300-g-Stück / 500-g-Stück / 5-kg-Laib



MAISON KOBBER – DER NORDEN TRIFFT DEN NORDEN

Wir entdecken und entwickeln Käserohlinge und kombinieren sie mit Kräutern, Gewürzen, Blüten, Bieren und weiteren Zutaten unserer Region. Immer neu, immer überraschend, immer anders – mehr als reines Food Pairing.



N° 333

KOBER & DER KAFFEEMACHER /
HOLSTEIN
**KOBER ESPRESSOKÄSE
DER KAFFEEMACHER**

Käse trifft Kaffee.

Klingt ausgefallen, harmonisiert dennoch perfekt: schokoladig, fruchtig, fein-würzig und cremig. Ein einzigartiges Highlight vom Frühstücksbuffet bis hin zur Käseplatte. Oder vielleicht mal einen Gang zum Thema Kaffee und Käse in der Menüabfolge?

270-g-Taler



N° 332

KOBER & 1001 GEWÜRZE /
HOLSTEIN
**KOBER KÄSE „WALD & WIESE“
1001 GEWÜRZE**

Ein Spaziergang durch Schleswig-Holstein.

Kräuter, wie sie Wald- und Wiesen hervorbringen, beeinflussen die Aromatik des Weichkäses. Ein butterig cremiger und trotzdem würziger, feinherber Käse, gepaart mit den vielschichtigen Nuancen der Kräuter. Ausgefallen, aber trotzdem bodenständig: vom Buffet bis zur Käseplatte vielfältig einsetzbar.

270-g-Taler



N° 331

KOBER & ROSENFEINES /
HOLSTEIN
**KOBER ROSENKÄSE |
ROSENFEINES**

Harmonie im Gegensatz.

Die frischen floralen Noten der gelben Rose treffen auf die feine Würze und üppige Cremigkeit des Weichkäses. Ein einzigartiger Käse, perfekt zu Champagner, ideal für eine Käseplatte oder einen Gang zu diesen Themen.

270-g-Taler



N° 337

KOBER & SYLTER MEERSALZ
HOLSTEIN
**KOBER MEERSALZKÄSE
SYLTER MEERSALZ**

Urlaub am Meer.

Der Duft verführt: frisch-salzige, mineralische Brise der Nordsee. Auf der Zunge dann cremig und fruchtig-herb im Aroma. Ein würziger, rot-geschmierter Schnittkäse in Kombination mit Sylter Meersalz. Ein Käse, der der Kreativität in der warmen und kalten Küche keine Grenzen setzt.

700-g-Brot



N° 335

KOBER & 1001 GEWÜRZE / HOLSTEIN
**KOBER KÄSE „TIEF IM WALD“
1001 GEWÜRZE**

Ein Spaziergang durch den Wald.

Ein würziger Schnittkäse mit Aromen von Fichtennadel und Waldkräutern. Einzigartig im Geschmack, punktet er auf der Käseplatte oder durch sein ideales Schmelzverhalten. Perfekt auch in der Kombination mit Waldbeeren als süße Gegenspieler.

700-g-Brot



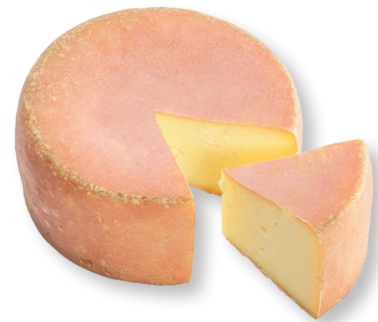
N° 334

KOBER & 1001 GEWÜRZE / HOLSTEIN
**KOBER KÄSE „HOLSTEINER
GARTEN“ | 1001 GEWÜRZE**

Vielfältig und überraschend.

Die Kräuter- und Blütenvielfalt eines Holsteiner Bauerngartens auf einem kleinen Holsteiner Käselaib. Kräutrig – vielfältig – überraschend. Die kleinen Laibe sind ideal für die Käseplatte oder in Scheiben für das Frühstücksbuffet.

700-g-Brot



N° 336

KOBER & LILLEBRÄU / HOLSTEIN
KOBER BIERKÄSE | LILLEBRÄU

Käse trifft Bier.

Der Geschmack des dunklen Stouts ist subtil integriert und verleiht dem cremigen Käse eine malzige, karamellige, fruchtig-herbe Note, ganz ohne alkoholische Aromen. Ein Lille Stout, unser Bierkäse, gutes Brot und Katenschinken – wie wäre es einmal mit norddeutschen Tapas?

620-g-Laib

Maison Kober ist die nördlichste Käse-Affinage Deutschlands. In unseren Reifekellern in Kiel veredeln wir eine breite Vielfalt von Käse-Rohlingen, die wir von handwerklich arbeitenden Hofkäsereien im ganzen Land beziehen. Besonderen Fokus richten wir auf Käsereien in unserer norddeutschen Heimat.



Kuhmilch



Ziegenmilch



Schafsmilch



Vegetarisch



Bio



Thermisiert / Pasteurisiert

FRISCHKÄSE & WEICHKÄSE.



N° 482

SCELLEBELLE / MÜNSTERLAND
**DOUBLE CENDRÉ SCELLEBELLE
BIO**

Der doppelstöckiger Taler besticht durch seine Ascheschicht in der Mitte. Dadurch wird er auch angeschnitten zum absoluten Hingucker.

300-g-Taler



N° 109

SCELLEBELLE / MÜNSTERLAND
LACTIQUE SCELLEBELLE BIO

Etwas fester als die Grisette unterscheidet sie sich auch deutlich im Aroma. Die Lactique ist fruchtig und würzig.

80-g-Taler



N° 108

SCELLEBELLE / MÜNSTERLAND
GRISETTE SCELLEBELLE BIO

Klassischer geaschter Ziegentaler: cremig auf der Zunge und leicht mineralisch.

80-g-Taler



SCELLEBELLE – EIN STÜCK FRANKREICH IM MÜNSTERLAND

Sabine Jürß käst nach traditionell französischer Machart gereifte Ziegenkäse. Ihre Käse fallen durch ein frisches Ziegenaroma auf, die mit zunehmender Reife langsam würziger werden. Durch ihre Liebe zum Handwerk und Tierwohl entstehen mit viel Fingerspitzengefühl herausragende Käse.



N° 600

JITHOF & KOBER / STADER GEEST
KLEINER KNUT

Fantastische Kombination von Rotschmiere und Weißschimmel, die zum Gaumenschmeichler und Leckerschmecker werden. Sowohl geschmacklich wie auch vom Mundgefühl. Eine tolle Ergänzung für jede Käseplatte oder auch als ausgefallene Kreation mit Füllung.

250-g-Taler



N° 421

BAUCKHOF & KOBER /
LÜNEBURGER HEIDE
ESPRESSOPFEFFER DEMETER

Eine einzigartige Komposition.

Pfeffrig, warme Gewürznote unter einer Weißschimmelschicht. Darunter ein weicher Teig, leicht quarkig im Kern. Cremig und trotzdem standfest ist der Käse ideal für Buffets, Käseteller oder auch für kreative Kreationen und Kombinationen in der Küche.

500-g-Laib



N° 37

HOF SOLTERBECK / HOLSTEIN
**CAM-MÄH
(SCHAF-CAMEMBART) BIO**

Cremiger Schafcamembert aus Holstein.

Ein fein gereifter Camembert aus 100 % Schafmilch – cremig, mit pilzigem Aroma und einer feinen Nussnote. Er besticht durch sein elegantes Schafaroma und seine zart schmelzende Textur. Perfekt auf Salaten oder auf der Käseplatte oder auch zu Cidre und leichtem Weißwein.

200-g-Taler



N° 484

DOMÄNE FREDEBURG / LAUENBURG
**FREDEBURGER CAMEMBART
DEMETER**

Genuss aus nachhaltiger Demeter-Produktion. Überzeugend mit cremiger Textur und milchig-frischen, leicht salzigen Noten – ergänzt durch die typische Weißschimmel-Aromatik. Ein prima Begleiter für den ganzen Tag – sanft genug fürs Frühstück, aromatisch genug für den Käseteller am Abend.

200-g-Taler



N° 422

BAUCKHOF & KOBER /
LÜNEBURGER HEIDE
**EMIL AUS DER PROVINZ
DEMETER**

Einfach und dennoch raffiniert.

Unter einer Schicht Edelschimmel versteckt sich eine Schicht Gewürze und Kräuter. Er schmeckt mineralisch, fruchtig und nach frischer Milch. Cremig und standfest eignet er sich für Buffets und Käseplatten. Vom Käsebrot bis hin zum feinen Weinbegleiter, lässt sich der Emil ganz unterschiedlich in Szene setzen.

500-g-Laib



N° 384

VULKANHOF / EIFEL
ZIEGENBATZEN

Ein Käse, viele Möglichkeiten.

Frisch, feinsäuerlich und einzigartig in seiner Textur: eine Mischung aus einem Frischkäse und zerriebenen Hirtenkäse. Ideal für den Einsatz in der Gastronomieküche: mit Kräutern, Rote Beete, Nüssen oder naturbelassen – auf dem Buffet, als Dip oder als Bestandteil eines Gerichts.

1-kg-Pack

HART KÄSE.



N° 471

KOBUNDER / NIEDERLANDE
**KOBUNDER SCHAF NATUR
BELEGEN BIO**

Typisch Kobunder: komplex, nuancenreich und mit spannenden Aromen der Schafsmilch.

300-g-Stück / 500-g-Stück / 5-kg-Laib

KOBUNDER – KÄSE MIT LEIDEN- SCHAFT

In der Nähe von Groningen treibt Martin Schyns holländisches Käsehandwerk auf die Spitze. Die Naturrinde ist mit Apfelkaramell aus eigener Herstellung gepflegt und die Reifung der Käse beginnt in einer alten Torfscheune. Die würzigen, nuancenreichen Käse mit süßer Note, sind leicht kristallin und trotzdem noch cremig. Ideale Käse für alle, die ein Highlight für ihre hochwertige Käseauswahl suchen.



N° 460

KOBUNDER / NIEDERLANDE
**KOBUNDER FLECKVIEH
BELEGEN BIO**

Würzig intensiv im Geschmack und trotzdem süßliche Karamellnoten. Genau diese Gegensätze sind es, die den Käse so spannend und einzigartig machen.

300-g-Stück / 500-g-Stück / 8-kg-Laib



N° 20

KOBUNDER / NIEDERLANDE
**KOBUNDER ZIEGE BELEGEN
BIO**

Ausgewogenes Ziegenaroma vereint mit einem spannenden, für die Kobunderkäse charakteristischen, Aromenspiel.

300-g-Stück / 500-g-Stück / 4,5-kg-Laib



N° 477

KÄSEHOF BISS / HOLSTEIN

ZIEGENSTERNTALER 4 MON. +

Cremig, frisch, ausgewogen.

Ein außergewöhnlicher Ziegenhartkäse: cremig frisch, mit klarem Ziegenaroma, jedoch ohne strenge Note. Vom Buffet bis zur Käseplatte, pur mit einem Glas Wein oder geschmolzen in einem Gericht kann dieser Käse überzeugen.

300-g-Stück / 500-g-Stück / 5-kg-Laib



N° 476

KOBER / HOLSTEIN

DUNKLER BÖTTCHER

Cremig, vollmundig, einzigartig.

Gereift mit einem Dithmarscher Dunkelbier, paaren sich malzige Röstaromen mit einer außergewöhnlichen Cremigkeit in dem jungen Hartkäse. Vom Käsesandwich, über Fondue bis hin zur eleganten Käseauswahl ist der Böttcher ein Alleskönner mit idealem Schmelzverhalten.

300-g-Stück / 500-g-Stück / 5-kg-Laib



N° 154

HOF DANNWISCH /
SCHLESWIG-HOLSTEIN

DANNWISCHER HARTKÄSE 12 MON. DEMETER

Der kristalline aus dem Norden.

Dieser einjährige Hartkäse besticht durch seinen nussig-süßen Geschmack und seine kristalline Textur. Die kräuterreiche Milch und die lange Reifung verleihen ihm seinen einzigartigen Charakter. Er eignet sich hervorragend für Käseteller oder als Verfeinerung für jedes Gericht, das nach lang gereiftem Hartkäse verlangt.

300-g-Stück / 500-g-Stück / 10-kg-Laib



N° 458

BAUCKHOF / LÜNEBURGER HEIDE
BERG & TAL 6 MON.+ DEMETER

Der Bergkäse vom platten Land.

Gekäst wie ein traditioneller Bergkäse, kann der Niedersachse mit seinen alpinen Kollegen mithalten. Ein eleganter, vollmundiger und herb-würziger Hartkäse, nussig, salzig und fruchtig im Geschmack. Ideal für eine klassische Käseauswahl mit Fruchtsenf und Brot, oder um Pasta- und Risotto-Gerichte abzurunden.

300-g-Stück / 500-g-Stück / 5-kg-Laib

BLAUSCHIMMEL KÄSE.



N° 537

BAUER FREIGEIST & KOBER /
ALTMARK

CRAZY BERNI BLUE DEMETER

Verrückt nach Blauschimmel.

Er könnte ein Stilton sein, käme er nicht aus Sachsen-Anhalt. Unser Berni vereint fruchtige Süße mit intensiven Blauschimmelnoten. Mit seiner dichten Textur und herben Würze ist er intensiv, aber perfekt ausbalanciert. Für alle die etwas Besonderes suchen. Der ideale Abschluss eines Menüs, perfekt in Kombination mit Birne oder dunkler Schokolade.

300-g-Stück / 500-g-Stück / 3-kg-Laib



FEINSTER KÄSE SEIT 1998

