



Weihnachtspakete Käse Kober 2017

PAKET 1

5 Käse-Paket

gesamt 1.000 Gramm

- 1/2 Brillat Savarin
- 1 Selles sur Couffy
- 200 g Remeker
- 200 g Étivaz
- 200 g Stilton

Preis 49,50 Euro

inkl. Versand (UPS), letzten Versandtag 21.12.

PAKET 2

6 Käse-Paket

gesamt 1.500 Gramm

- 1/2 Brillat Savarin
- 1 Selles sur Couffy
- 200 g Stilton
- 300 g Remeker
- 300 g Étivaz
- 300 g Pyrenées Brebis

Preis 69,50 Euro

inkl. Versand (UPS), letzten Versandtag 21.12.

*Bitte mit Angabe des gewünschten Liefertermins,
direkt bestellen per E-Mail an markus.kober@kaese-kober.de*



Genuss mit Freunden in festlicher Runde

Käse ist Genügsamkeit. Käse ist Geschichte. Käse ist Leidenschaft. Ein Dreiklang, der genussvolle Stunden mit Freunden, der Familie und den Lieben abrundet. Mit Markus Kober und der Käse Affinage Kober aus dem ländlichen Besdorf haben wir zwei Festtagspakete zusammengestellt, welche Geschichte, Tradition und Geschmack auf höchstem Niveau vereinen.

Brillant Savarin

Aus dem Burgund stammt unser Brillant Savaria, dem Herzen Frankreichs. Seine junge samtige Frische erhält der handgeschöpfte Weichkäse durch Crème fraîche, mit dem seine naturbelassene Milch angereicherter wird. Der Brillant gehört zu den Weichkäsen, die in Frankreich in einem jungen Stadium der Reifung gegessen werden. Durch seine Lagerung auf Käsematten, ist auf den Oberflächen meist noch ein Gitterabdruck zu sehen.

Selles sur Couffy

Couffy ist eine kleine französische Gemeinde mit 525 Einwohnern im Département Loir-et-Cher - einem Zufluss zu einem der schönsten Bootswanderwege Frankreichs - und ist Namensgeber für unseren Ziegenkäse. Gewendet in Pflanzenkohle, bekommt der Käse sein unverwechselbares grau schattiertes Aussehen. Sein dichter Teig, der feucht und schwer auf der Zunge zergeht, reift von Beginn an unter der handwerklichen Sorgfalt von Mons. Der traditionell hergestellte „Fermier“ Käse wird ausschließlich aus eigener, vom Hof gewonnener Ziegen-Milch hergestellt.

Remeker Ryp

Es gibt wohl nichts Besseres aus dem schönen Nachbarland Holland, was Tradition und handwerklicher Milchkunst derartig vereint. Der Remeker ryp stammt aus der Region Gelderland und ist ein kräftiger, würziger Hartkäse, der durch die Ummantelung des eigenen Ghee (Butterfett) seinen unverwechselbaren Geschmack in Naturrinde bekommt. Konsequentermaßen haben Jan Dirk und Irene van de Voort diesen bedeutenden Rohmilchkäse geschaffen, der von der Tierhaltung der eigenen Jersey Kühe bis zur Rindenpflege ausnahmslos für höchste Qualität steht. Worlds best Jersey Cheese - ein wirklich großer Käse.

Étivaz

Seit ungefähr 60 Jahren werden die Kühe in den schweizer Waadtländer Alpen zwischen Mai und Oktober auf den Almen zusammen getrieben, um den unverwechselbaren Étivaz herzustellen. Auf der Alm wird der König der Alpkäse über dem offenen Feuer im Kupferkessel aus Rohmilch gekäst und bekommt so seinen ausgeprägten, leicht rauchigen, würzig-fruchtigen Geschmack mit einer leicht nussigen Note. Voller Aromen der feinen Alpkräuter, besticht der Hartkäse durch seine elfenbein- bis hellgelbe Farbe. Durch die mühsame Handarbeit werden nur wenige Mengen von dem edlem kulinarischem Erbe hergestellt.

Colston Basset Blue Stilton

Die Landschaft von Nottinghamshire ist rau und naturbelassen. Ursprünglich und seit dem 18. Jahrhundert unverändert - so wie unser Stilton von Colston Bassett. Der Blauschimmelkäse, der mit seiner satte Cremefarbe und den vielen blauen Äderungen charakterstark aber dennoch mild schmeckt, zählt für uns zu den behaglichen Käsen. Passend zu einem winterlichen Abend und einem Glas Portwein, ist der Blue Stilton ein wahrlich exklusiver Genuss.

Pyrenées Brebis

Aus dem Namen geht es schon hervor: aus den französischen Pyrenäen stammt dieser Schafsbergkäse. Leuchtend gelb und durch die vielseitigen Wiesenaromen angereichert, bekommt der cremige Schnittkäse seine wunderschöne fruchtige Süße, die niemals scharf noch bockig ist. Gereift durch die Affinage Mons, erhält der Käse seinen ganz eigenen dezenten Schlift, der ihn unter Kennern unverwechselbar macht.