

## Hinweise zur Verwendung des Käses „Tête de Moine“

Der Hersteller empfiehlt für einen längeren Käse-Genuss, den ganzen Laib nach Erhalt in 2 Hälften zu teilen. Während Sie die eine Hälfte genießen, bewahren Sie die andere Hälfte – am besten mit Aluminiumfolie umwickelt - im Kühlschrank auf.

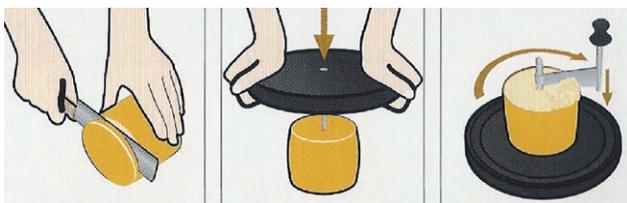
Falls der Käse nicht geteilt wird ist zu beachten, dass die Kopfrinde des Käses mit einem handelsüblichen Messer abgeschnitten werden muss (ca. 5 mm stark).

Für einen optimalen Halt des Käses und für die Sicherstellung, dass sich der Käse beim Kurbeln nicht mitdreht, ist es wichtig, dass der Käse mittig auf dem Hobel aufliegt. Platzieren Sie nun den Käse wie folgt: nehmen Sie ein Lineal und markieren Sie die Mitte des Käses. Legen Sie die eine Hälfte des Käses auf eine feste Unterlage und kippen den Käsehobel, so dass Sie von oben her den Käse mit der Stange durchstechen.

Damit die Haltestifte des Hobels den Käse gut greifen können, drücken Sie den Käse nach dem Durchstechen mit beiden Händen kräftig nach unten. Der Käse darf sich beim Schaben nicht bewegen.

Der Käse muss eben auf dem Brett aufliegen. Das Brett des Käsehobels muss ebenfalls auf einer ebenen Unterlage aufliegen.

Anschließend das Schabmesser auf die Achse aufsetzen. Holzteller festhalten und den Schaber in Uhrzeigerichtung leicht drehen. Geschwindigkeit und Druck der Teigbeschaffenheit und Konsistenz des Käses anpassen. Nach einigen Umdrehungen den geschabten Käse wegnehmen. Nicht zu fest auf das Messer drücken!



Die seitliche Rinde wird durch das Kurbeln entfernt. Sie brauchen die seitliche Rinde nicht „manuell“ zu entfernen. Nach Gebrauch das Schabmesser entfernen und mit einer Frischehaube abdecken. Zur Lagerung bitte im Kühlschrank aufbewahren und mit Aluminiumfolie umwickeln.

Das MHD gilt für den unangebrochenen, originalverpackten Käse. Je länger der Käse gelagert wird, desto trockener wird er.

Problembehandlungen beim Käse:

Falls beim Schaben keine schönen Röschen gelingen und der Käse bröseln: in diesem Falle ist der Käse zu warm. Abhilfe: den Käse auf 2 Grad herunter kühlen und dann erneut versuchen. Die Kurbel ganz leicht ansetzen und aus dem Handgelenk heraus bedienen – nicht drücken. Bevor Sie die Kurbel ansetzen, muss eine gerade Schnittfläche geschaffen werden, bitte deshalb mit einem Messer zuerst ein Stück vom Käse ganz gerade abschneiden.

Grüner/blauer Fleck: dies ist kein Schimmel, sondern die Casein-Marke zur Rückverfolgbarkeit. Jeder Käse trägt einen Stempel, über die Herkunft und Chargennummer. Falls dies für Sie störend ist, nehmen Sie etwas Wasser und vermischen es mit etwas Salz (Salzwasser), nun lässt sich der Stempel hiermit leicht „abwaschen“.

Weißer Stellen und Klebrigkeit/Feuchtigkeit: dies erklärt sich aufgrund von Temperaturschwankungen. Durch die Temperaturunterschiede (Wechsel von kalter und warmer Umgebung) verändert sich auch die Farbe der Casein-Marke in einen „bläulichen Ton“. Ebenso die weißen Stellen was unbedenkliches Eiweiß ist und nach außen vordringt. Dies ist ein natürlicher Vorgang und zeigt, dass es sich hier um ein Naturprodukt handelt.

## Hinweise zur Verwendung von Choc o' Rolles, Choc o' Fleur und Plotrilo

Choc o' auf den Hobel aufsetzen: mit beiden Händen die Choc o' fest auf die Haltestifte des Hobels drücken. Je nach gewünschter Größe den Fächer, nach ½ bis 1 Umdrehung, mit dem Messer ablösen. Die Choc o' sollten beim Erreichen der kritischen Dicke von ca. 1 cm entfernt werden, damit sie nicht brechen. Man kann sie an der Unterseite anschmelzen und den Rest auf die neue Choc o' setzen, wieder auf den Hobel legen und ohne Warenverlust weiterverarbeiten.

Choc o' lassen sich bei ca. 18-22° C ohne Temperierung gut verarbeiten. Kühl und trocken sowie vor Licht geschützt aufbewahren. Die optimale Lagertemperatur liegt bei ca. 15-18°C.

Mehr als nur Dekoration. Die Choc o', zusammen mit der praktischen Girolle, geben Ihnen die einzigartige Möglichkeit, feines Dekor frisch und à la Minute selbst herzustellen. Das Ganze eignet sich speziell für besonders luftige und freche Dekorationen.

Zu Ihrer Information: Das angegebene Mindesthaltbarkeitsdatum ist kein Verfallsdatum. Der Schweizer Hersteller garantiert eine gleichbleibende Qualität von mindestens einem Jahr nach Produktionsdatum.



# GirolleProgramm

Tête de Moine | Choc o' Rolles  
Choc o' Fleur | Plotrilo



MAAJ Inh. Joachim Mattes

Plettenbergstr. 23 78586 Deilingen/GERMANY  
Tel. +49 (0)7426 913731 Fax +49 (0)7426 913819  
info@maaj.de www.maaj.de

Onlineshop: [www.shop-haushalt.de](http://www.shop-haushalt.de)  
 [www.facebook.com/maajshop](https://www.facebook.com/maajshop)



## Girolle

LaGirolle Original aus Ahorn-Holz	No. 10 193
Original Girolle Tradition aus Kunststoff schwarz, spülmaschinenfest	No. 10 335
Original Girolle Classic aus Kunststoff, spülmaschinenfest	No. 10 402
Mini Girolle aus Ahorn-Holz	No. 10 203
Original Girolle Harmony	No. 10 401
Original Girolle Marmory	No. 10 402
Fleurolle „Mini“ aus Kunststoff inklusive Haube	No. 10 195
Fleurolle „Tradition“ aus Buchenholz	No. 10 404
Fleurolle „Inox“ aus Edelstahl, spülmaschinenfest	No. 10 405
Käsehobel „Feinster Käse“ aus Gummibaumholz inklusive Haube	No. 10 410
Glasglocke mundgeblasen	No. 10 093
Original Frischehaube aus Kunststoff, Aufdruck „Tete de Moine“, für ganzen Laib	No. 10 094
Original Girolle Haube flach aus Kunststoff, Aufdruck „Girolle“, für halben Laib	No. 10 426
Frischehaube „Neutral“ aus Kunststoff, ohne Aufdruck, für ganzen Laib	No. 10 428
Ersatzkurbel/Schaber für Käsehobel	No. 10 427
Frischehaube „neutral“ für Tete de Moine & Choc o' Rolles	No. 10 428
Pirouette aus Kunststoff mit Haube	No. 10 198

## Choc o' Rolles

Nougat hell* marmoriert, 500 g Geschmack: Nach Haselnüssen und Schokolade. Helles Nougat mit Vollmilchschokolade durchzogen für Marmormuster.	No. 10 339
Nougat dunkel* mit Ring, 500 g Geschmack: Nach Haselnüssen und Schokolade. Dunkles Nougat kombiniert mit einem Ring aus hellem Nougat für Ringmuster.	No. 10 340
Zartbitter* 500 g Geschmack: Nach dunkler Schokolade ohne Fremdgeschmack. Mit einem hellen Außenring aus weißer Vanilleschokolade, feiner Schokoladengeschmack, herb aber nicht bitter. Ideal zu hellen Desserts.	No. 10 341
Weiß-dunkel* marmoriert, 500 g Geschmack: Nach weißer und dunkler Schokolade. Leichter Vanillegeschmack mit dem kräftigen Aroma zartbitter Schokolade.	No. 10 342
Pistazie* marmoriert, 500 g Geschmack: Nach Pistazien und dunkler Schokolade ohne Fremdgeschmack/Geruch. Dunkel marmoriert, grüne Pistazien-Schokolade und Zartbitterschokolade sind optisch und geschmacklich eine reizvolle Komposition.	No. 10 344
Gianduja* Nougat, 300 g	No. 10 352
Au Lait* Milchschokolade, 300 g	No. 10 353

## Choc o' Fleur

## Plotrilo – vegan

Nature* Geschmack: dunkle Schokolade Original Plotrilo (rund), 230 g Original Plotrilo Pflasterstein (eckig), 320 g	No. 10 700 No. 10 708
Fleurs de sel* Geschmack: Salzblume Original Plotrilo (rund), 230 g Original Plotrilo Pflasterstein (eckig), 320 g	No. 10 701 No. 10 709
Café* Geschmack: Kaffee Original Plotrilo (rund), 230 g Original Plotrilo Pflasterstein (eckig), 320 g	No. 10 702 No. 10 710
7 Gewürze* Geschmack: Gewürze Original Plotrilo (rund), 230 g Original Plotrilo Pflasterstein (eckig), 320 g	No. 10 703 No. 10 711
Damassine* (mit Alkohol) Geschmack: Pflaume trocken Original Plotrilo (rund), 230 g Original Plotrilo Pflasterstein (eckig), 320 g	No. 10 704 No. 10 712
Berudge* (mit Alkohol) Geschmack: Pflaume fruchtig Original Plotrilo (rund), 230 g Original Plotrilo Pflasterstein (eckig), 320 g	No. 10 705 No. 10 713
Absinth* (mit Alkohol) Geschmack: Kräuter Original Plotrilo (rund), 230 g Original Plotrilo Pflasterstein (eckig), 320 g	No. 10 706 No. 10 714
Cognac Café* (mit Alkohol) Geschmack: Cognac mit Kaffee Original Plotrilo (rund), 230 g Original Plotrilo Pflasterstein (eckig), 320 g	No. 10 707 No. 10 715

## Tête de Moine

Classic TDM Käse halber Laib AOP* ca. 420g, aus Rohmilch, vakuumiert	No. 10 104
Classic TDM Käse ganzer Laib AOP* ca. 850g, aus Rohmilch	No. 10 105
Reserve TDM Käse halber Laib AOP* ca. 420g, aus Rohmilch, vakuumiert	No. 10 400
RESERVE TDM Käse ganzer Laib AOP* ca. 850g, aus Rohmilch	No. 10 334
du Patron RESERVE TDM Käse ganzer Laib AOP* ca. 800g, aus Rohmilch	No. 10 354
Geschenkset - 1 x Hobel TETE DE MOINE Fleurolle MINI - 1 x Frischehaube - 1 x halber Laib Classic TDM (ca. 420 g) - inklusive Geschenkverpackung	No. 10 429

\*Informationen zu Nährwertangaben, Zutaten in unseren Speisen die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, finden Sie jederzeit online unter: <https://www.shop-haushalt.de/feinschmecker-maaj/> sowie direkt auf Nachfrage bei uns.