

Bio Sennerei Bergkäse 4 Monate

Die Rinde verströmt einen feinen, malzig-röstigen Duft, im Teig kommen Aromen von frischem Heu, Jungholz und Buttermilch hinzu. Malzige Noten dominieren den Geschmackseindruck, umrahmt von einer spannenden Buttermilch-Süßrahm- und Hefe-Komponente, aufgefrischt von animierenden Apfel- und Maracujanoten. Eine feine Saftigkeit schließt sich dem mürb und kompakt anmutenden Teig an, welcher zunehmend geschmeidig wird.

Produktionsbetrieb: "Sulzberger Käserebellen" Sennerei GmbH
Vertrieb: "Sulzberger Käserebellen" Sennerei GmbH

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK)

g'schmackig



Geschichte

Die Rinde verströmt einen feinen, malzig-röstigen Duft, im Teig kommen Aromen von frischem Heu, Jungholz und Buttermilch hinzu. Malzige Noten dominieren den Geschmackseindruck, umrahmt von einer spannenden Buttermilch-Süßrahm- und Hefe-Komponente, aufgefrischt von animierenden Apfel- und Maracujanoten. Eine feine Saftigkeit schließt sich dem mürb und kompakt anmutenden Teig an, welcher zunehmend geschmeidig wird.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Biomilch, Heumilch, silofrei, Rohmilch



Käse

F.i.T.: 50%

Fett absolut: 37%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milch- und Milcherzeugnisse

Laktose: kann Spuren von Laktose enthalten

Salz: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (6) Reifung durch Rotkulturen*

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 4 Monate

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 18°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 9cm

Gesamtgewicht: 30kg

Durchmesser: 60cm



"Sulzberger Käserebellen" Sennerei GmbH

Produktionsstandort



Dorf 2

6934 Sulzberg

Vorarlberg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

