

Gletscher Rebell

Satte Aromen wie Dörrobst und Erdnuss sowie Maracuja und weitere Zitrusfrüchte frischen den Duft dieses Gletscher Rebells auf. Es folgt ein Geschmacksspektrum mit Eindrücken von Malz, Bitterschokolade und dunklem Karamell. Animierend mischen sich ausgereifte Zitrusfrüchte, Haselnuss und Süßrahmbutter darunter. Die mürb-feste Textur des Käses wird durch kristalline Einschlüsse aufgelockert.

Produktionsbetrieb: "Sulzberger Käserebellen" Sennerei GmbH

Vertrieb: "Sulzberger Käserebellen" Sennerei GmbH

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK)

würzig-kräftig



Geschichte

Satte Aromen wie Dörrobst und Erdnuss sowie Maracuja und weitere Zitrusfrüchte frischen den Duft dieses Gletscher Rebells auf. Es folgt ein Geschmacksspektrum mit Eindrücken von Malz, Bitterschokolade und dunklem Karamell. Animierend mischen sich ausgereifte Zitrusfrüchte, Haselnuss und Süßrahmbutter darunter. Die mürb-feste Textur des Käses wird durch kristalline Einschlüsse aufgelockert.

Sonstige Auszeichnungen

Gold beim World Cheese Award 2018

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Heumilch, silofrei, pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 50%

Fett absolut: 35%

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: 15 Monate

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 18°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 8cm

Gesamtgewicht: 6kg

Durchmesser: 30cm

"Sulzberger Käserebellen" Sennerei GmbH

Produktionsstandort





Dorf 2

6934 Sulzberg

Vorarlberg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

