

Höhlen Rebell

Der Name des Käses zeigt sich durch seine markante Rinde. Dazu verweisen rahmige Noten und der Geschmack nach Blumenwiesen auf den Rohstoff Heumilch. Der kompakt-cremige Teig zerfällt locker am Gaumen. Zunehmend röstig zeigen sich hier die Aromen mit Malz und dunklem Karamell.

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

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK)

würzig-kräftig



Geschichte

Der Name des Käses zeigt sich durch seine markante Rinde. Dazu verweisen rahmige Noten und der Geschmack nach Blumenwiesen auf den Rohstoff Heumilch. Der kompakt-cremige Teig zerfällt locker am Gaumen. Zunehmend röstig zeigen sich hier die Aromen mit Malz und dunklem Karamell.

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: 5 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

