

Rahm Rebell

Viele Aromastoffe von den unterschiedlichsten Pflanzen der saftigen Wiesen kommen in diesem milden, feinrahmigen Schnittkäse hervorragend zur Geltung. Seine Reinheit, die 50 Tage lange Reifezeit und seine goldgelb zarte Konsistenz bringen auch dem kritischsten Gaumen vollendeten Käsegenuss. Dem einzigartigen zart schmelzenden Käseteig verdankt diese Käsespezialität aus Bergbauern-Heumilch auch seinen Namen "Rahm Rebell".

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

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

würzig-kräftig



Geschichte

Viele Aromastoffe von den unterschiedlichsten Pflanzen der saftigen Wiesen kommen in diesem milden, feinrahmigen Schnittkäse hervorragend zur Geltung. Seine Reinheit, die 50 Tage lange Reifezeit und seine goldgelb zarte Konsistenz bringen auch dem kritischsten Gaumen vollendeten Käsegenuss. Dem einzigartigen zart schmelzenden Käseteig verdankt diese Käsespezialität aus Bergbauern-Heumilch auch seinen Namen "Rahm Rebell".

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Heumilch, silofrei, pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 50%

Fett absolut: 34%

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: 10 Wochen

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

