Bärlauch Rebell

Durch diesen Käse spricht der Frühling: Bärlauch, wie frisch gepflückt, Jungholz und Rahm bilden die stimmige Ergänzung. Gleichermaßen erfrischend zeigt sich das Geschmacksbild. Zum cremig-elastischen Teig des Käses bilden würzige, florale Noten einen schönen Kontrapunkt.

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

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK) **würzig-kräftig**



Geschichte

Durch diesen Käse spricht der Frühling: Bärlauch, wie frisch gepflückt, Jungholz und Rahm bilden die stimmige Ergänzung. Gleichermaßen erfrischend zeigt sich das Geschmacksbild. Zum cremig-elastischen Teig des Käses bilden würzige, florale Noten einen schönen Kontrapunkt.

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: Heumilch, silofrei, pasteurisierte Milch

Käse

F.i.T.: 50%
Fett absolut: 30%
Lab: tierisches Lab
Allergene: Milch und Milcherzeugnisse, Hülsenfrüchte / Gemüse, Nüsse, SO^2
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