

Berg Rebell

Idyllische Bergwelt trifft mediterrane Früchte: Ananas, Maracuja, Honig und Malz prägen das Duftbild. Der kompakt-cremige Teig zerfällt locker am Gaumen. Zunehmend röstig zeigen sich hier die Aromen mit Malz, Biskuit und Bitterschokolade.

Produktionsbetrieb: "Sulzberger Käse Rebellen" Sennerei GmbH
Vertrieb: "Sulzberger Käse Rebellen" Sennerei GmbH

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK)

würzig-kraftig



Geschichte

Idyllische Bergwelt trifft mediterrane Früchte: Ananas, Maracuja, Honig und Malz prägen das Duftbild. Der kompakt-cremige Teig zerfällt locker am Gaumen. Zunehmend röstig zeigen sich hier die Aromen mit Malz, Biskuit und Bitterschokolade.

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 Käse Rebellen" Sennerei GmbH

Produktionsstandort

Dorf 2



6934 Sulzberg

Vorarlberg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

