

Bergblumen Rebell

Unser Bergblumen Rebell mit 51% Fett i. Tr. hat eine Reifezeit von sechs Monaten. Das Duftbild ist geprägt von mildem Sauerrahm bis hin zu röstigen Malznoten. Sein cremig-kraftiger Teig eröffnet mit zartbitterer Schokolade und dunklem Karamell ein weiteres Aromenspektrum – gespickt von salzigen Noten. Durch die Pflege mit einem Sud aus Bergblumen und Pflanzenkohle kann sein Aroma langsam in den Käse einziehen. Somit entsteht der besondere würzige-kraftige Geschmack und die dunkle Rinde des Bergblumen Rebells.

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

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK)

würzig-kraftig



Geschichte

Unser Bergblumen Rebell mit 51% Fett i. Tr. hat eine Reifezeit von sechs Monaten. Das Duftbild ist geprägt von mildem Sauerrahm bis hin zu röstigen Malznoten. Sein cremig-kraftiger Teig eröffnet mit zartbitterer Schokolade und dunklem Karamell ein weiteres Aromenspektrum – gespickt von salzigen Noten. Durch die Pflege mit einem Sud aus Bergblumen und Pflanzenkohle kann sein Aroma langsam in den Käse einziehen. Somit entsteht der besondere würzige-kraftige Geschmack und die dunkle Rinde des Bergblumen Rebells.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Heumilch, silofrei, pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 51%

Fett absolut: 35%

Lab: tierisches Lab

Laktose: nicht enthalten



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (6) Reifung durch Rotkulturen*

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 6 Monate

Geräuchert: nein



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

