

Bergkräuter Rebell

Mit einem intensiven Duft nach Blumenwiese, Honig und Heu strömt der Nase ein wahres Gewürzbukett entgegen. Dunkelaromatisch präsentiert sich der Käse am Gaumen mit Thymian, Schwarzbrot, Walnuss sowie fein säuerlichen Joghurtnoten. Cremig-geschmeidig ist der Teig, der einen schönen Schmelz entwickelt.

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

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

würzig-kräftig



Geschichte

Mit einem intensiven Duft nach Blumenwiese, Honig und Heu strömt der Nase ein wahres Gewürzbukett entgegen. Dunkelaromatisch präsentiert sich der Käse am Gaumen mit Thymian, Schwarzbrot, Walnuss sowie fein säuerlichen Joghurtnoten. Cremig-geschmeidig ist der Teig, der einen schönen Schmelz entwickelt.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Heumilch, silofrei, pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 50%

Fett absolut: 32%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milch und Milcherzeugnisse, Hülsenfrüchte / Gemüse, Nüsse, SO²

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

