

Bio Bärlauch Rebell

Durch diesen Käse spricht der Frühling: Bärlauch, wie frisch gepflückt, Jungholz und Rahm bilden die stimmige Ergänzung. Gleichmaßen 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. Gleichmaßen 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: Biomilch, Heumilch, silofrei, pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 50%

Fett absolut: 33%

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

