

## Bio 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 Käserebellen" Sennerei GmbH  
Vertrieb: "Sulzberger Käserebellen" Sennerei GmbH

### Käse-Taufschein

Hartkäse (HK)

würzig-kräftig



### 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:** Biomilch, 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 Käserebellen" Sennerei GmbH**

**Produktionsstandort**

Dorf 2



6934 Sulzberg

Vorarlberg

### Auszeichnungen und Qualitätssiegel

