

Bio Chili Rebell

Das vielschichtige Duftspiel aus Paprika, Honig und Sauerrahm macht neugierig. Am Gaumen erfüllt sich die Bezeichnung des Käses durch Geschmack und Schärfe von Chili, begleitet von rauchigen und rahmigen Noten – charmant eingebettet in den cremig-weichen Teig des Käses.

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

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

würzig-kräftig



Geschichte

Das vielschichtige Duftspiel aus Paprika, Honig und Sauerrahm macht neugierig. Am Gaumen erfüllt sich die Bezeichnung des Käses durch Geschmack und Schärfe von Chili, begleitet von rauchigen und rahmigen Noten – charmant eingebettet in den cremig-weichen Teig des Käses.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Biomilch, 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

