

## Bio Emmentaler

Fruchtig-pflanzlicher Duft nach Ananas, Blumenwiese und Jungholz. Der geschmeidig mürbe Teig eröffnet rahmige Aromen sowie Noten von Walnuss, grüner Banane und Kakao. Ein eher milder Käse, der für seine Noblesse und subtile Vielschichtigkeit geschätzt wird.

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

### Käse-Taufschein

Hartkäse (HK)

würzig-kräftig



### Geschichte

Fruchtig-pflanzlicher Duft nach Ananas, Blumenwiese und Jungholz. Der geschmeidig mürbe Teig eröffnet rahmige Aromen sowie Noten von Walnuss, grüner Banane und Kakao. Ein eher milder Käse, der für seine Noblesse und subtile Vielschichtigkeit geschätzt wird.

### Allgemeine Informationen



#### Milch

**Milchart:** Kuhmilch

**Milch Zusatzinfo:** Biomilch, Heumilch, silofrei, Rohmilch



#### 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:** (5) Reifung durch Propionsäurebakterien\* mit Naturrinde  
\* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

**Reifedauer:** 3 Monate

**Geräuchert:** nein

**Empfohlene Genusstemperatur:** 18°C



#### Größe/Gewicht

**Überwiegend vermarktete**

**Produktionseinheit:** Laib

#### Abmessungen

**Höhe:** 18cm

**Gesamtgewicht:** 80kg

**Durchmesser:** 80cm



**"Sulzberger Käserebellen" Sennerei GmbH**

**Produktionsstandort**

Dorf 2



6934 Sulzberg

Vorarlberg

### Auszeichnungen und Qualitätssiegel

