

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

