

Bio Kürbiskern Rebell

Echte Kürbiskerne stellen die ideale Zutat für diesen Herbst-Käse dar. Das Aroma der Kürbiskerne und die geschmeidige Konsistenz des Käseteigs ergeben ein vollendetes Geschmacksbild. Der milde Duft nach Nuss rundet unser Saisonschmankerl perfekt ab.

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

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

würzig-kräftig



Geschichte

Echte Kürbiskerne stellen die ideale Zutat für diesen Herbst-Käse dar. Das Aroma der Kürbiskerne und die geschmeidige Konsistenz des Käseteigs ergeben ein vollendetes Geschmacksbild. Der milde Duft nach Nuss rundet unser Saisonschmankerl perfekt ab.

Sonstige Auszeichnungen

Best New Product Award 2019 (Auszeichnung der BioFach)

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, kann Spuren von Walnüssen enthalten

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

