

Bio Roter Rebell

Seine gelb-rötliche Rinde, sowie der Duft nach Pilzen, Rahm und hellem Karamell gaben diesem Weichkäse seinen Namen. Das Mundgefühl ist zart schmelzend und seidig. In dem wunderbar zerfließenden, seidigen Teig ist eine spannende Säure-Salz-Komponente verwoben, die auch den Abgang bestimmt.

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

Käse-Taufschein

Weichkäse (WK)

g'schmackig



Geschichte

Seine gelb-rötliche Rinde, sowie der Duft nach Pilzen, Rahm und hellem Karamell gaben diesem Weichkäse seinen Namen. Das Mundgefühl ist zart schmelzend und seidig. In dem wunderbar zerfließenden, seidigen Teig ist eine spannende Säure-Salz-Komponente verwoben, die auch den Abgang bestimmt.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Biomilch, Heumilch, silofrei, pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 50%

Fett absolut: 30%

Lab: mikrobielles Lab

Allergene: Milch und Milcherzeugnisse

Laktose: kann Spuren von Laktose enthalten

Salz: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (3) Reifung durch weißen Edelschimmel*

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 2 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 18°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 3cm

Gesamtgewicht: 1.1kg

Durchmesser: 20cm



"Sulzberger Käserebellen" Sennerei GmbH

Produktionsstandort

Dorf 2



6934 Sulzberg

Vorarlberg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

