

Bio Rübli Rebell

Das satte Orange des Käses kündigt an, was er im Duft mit Aromen von Karotte, Dörrobst, Banane und hellem Karamell erfüllt. Der geschmackliche Facettenreichtum dieses Käses wird am Gaumen durch Rahm, Schwarzbrot und Maroni fortgesetzt und mit cremig-weichem Mundgefühl vollendet.

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

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

würzig-kraftig



Geschichte

Das satte Orange des Käses kündigt an, was er im Duft mit Aromen von Karotte, Dörrobst, Banane und hellem Karamell erfüllt. Der geschmackliche Facettenreichtum dieses Käses wird am Gaumen durch Rahm, Schwarzbrot und Maroni fortgesetzt und mit cremig-weichem Mundgefühl vollendet.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Biomilch, Heumilch, silofrei, pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 50%

Fett absolut: 34%

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

