

## Bio Sennerei Bergkäse 12 Monate

Maracuja und Muskat inspirieren im Duft zu Assoziationen einer Blumenwiese über erfrischende Früchte bis hin zu feinen orientalischen Gewürzen. Noten von Rahm und hellem Karamell stellen die Verbindung zum Grundprodukt und seiner Reife her. Dezent auszunehmen sind auch Hefe und Ammoniak, die dem Käse eine etwas freche Note verleihen. Gediegenheit vermitteln Malz, geröstete Erdnüsse und frische Butter. Substanz verleiht die mürbe, zart schmelzende und mollige Textur. Vereinzelte Kristalleinschlüsse sorgen für zusätzliche Spannung.

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

### Käse-Taufschein

Hartkäse (HK)

g'schmackig



### Geschichte

Maracuja und Muskat inspirieren im Duft zu Assoziationen einer Blumenwiese über erfrischende Früchte bis hin zu feinen orientalischen Gewürzen. Noten von Rahm und hellem Karamell stellen die Verbindung zum Grundprodukt und seiner Reife her. Dezent auszunehmen sind auch Hefe und Ammoniak, die dem Käse eine etwas freche Note verleihen. Gediegenheit vermitteln Malz, geröstete Erdnüsse und frische Butter. Substanz verleiht die mürbe, zart schmelzende und mollige Textur. Vereinzelte Kristalleinschlüsse sorgen für zusätzliche Spannung.

### Allgemeine Informationen



#### Milch

**Milchart:** Kuhmilch

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



#### Käse

**F.i.T.:** 50%

**Fett absolut:** 37%

**Lab:** tierisches Lab

**Allergene:** Milch und Milcherzeugnisse

**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:** 12 Monate

**Geräuchert:** nein

**Empfohlene Genusstemperatur:** 18°C



#### Größe/Gewicht

**Überwiegend vermarktete**

**Produktionseinheit:** Laib

#### Abmessungen

**Höhe:** 9cm

**Gesamtgewicht:** 30kg

**Durchmesser:** 60cm



"Sulzberger Käserebellen" Sennerei GmbH

Produktionsstandort



Dorf 2

6934 Sulzberg

Vorarlberg

### Auszeichnungen und Qualitätssiegel

