Bio Sennerei Bergkäse 4 Monate

Die Rinde verströmt einen feinen, malzig-röstigen Duft, im Teig kommen Aromen von frischem Heu, Jungholz und Buttermilch hinzu. Malzige Noten dominieren den Geschmackseindruck, umrahmt von einer spannenden Buttermilch-Süßrahm- und Hefe-Komponente, aufgefrischt von animierenden Apfel- und Maracujanoten. Eine feine Saftigkeit schließt sich dem mürb und kompakt anmutenden Teig an, welcher zunehmend geschmeidig wird.

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

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK) **g'schmackig**



Geschichte

Die Rinde verströmt einen feinen, malzig-röstigen Duft, im Teig kommen Aromen von frischem Heu, Jungholz und Buttermilch hinzu. Malzige Noten dominieren den Geschmackseindruck, umrahmt von einer spannenden Buttermilch-Süßrahm- und Hefe-Komponente, aufgefrischt von animierenden Apfel- und Maracujanoten. Eine feine Saftigkeit schließt sich dem mürb und kompakt anmutenden Teig an, welcher zunehmend geschmeidig wird.

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: 4 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