

## Bio Sennerei Bergkäse 6 Monate

Zum charmanten malzigen Duft zeigen sich frische Aromen von Sauerrahm, Zitrusfrüchten und Blumenwiese. Am Gaumen treten dunkles Karamell und geröstetes Weißbrot deutlich hervor. Diese verbinden sich mit Blumenwiese und Sauerrahm zu einem stimmigen und zugleich spannenden Ganzen.

Produktionsbetrieb: "Sulzberger Käse Rebellen" Sennerei GmbH  
Vertrieb: "Sulzberger Käse Rebellen" Sennerei GmbH

### Käse-Taufschein

Hartkäse (HK)

g'schmackig



### Geschichte

Zum charmanten malzigen Duft zeigen sich frische Aromen von Sauerrahm, Zitrusfrüchten und Blumenwiese. Am Gaumen treten dunkles Karamell und geröstetes Weißbrot deutlich hervor. Diese verbinden sich mit Blumenwiese und Sauerrahm zu einem stimmigen und zugleich spannenden Ganzen.

### 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:** 6 Monate

**Geräuchert:** nein

**Empfohlene Genusstemperatur:** 18°C



#### Größe/Gewicht

**Überwiegend vermarktete**

**Produktionseinheit:** Laib

#### Abmessungen

**Höhe:** 9cm

**Gesamtgewicht:** 30kg

**Durchmesser:** 60cm



"Sulzberger Käse Rebellen" Sennerei GmbH

Produktionsstandort

Dorf 2



6934 Sulzberg

Vorarlberg

### Auszeichnungen und Qualitätssiegel

