

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. Wunderbar gereift ist zudem der Teig mit kompakter, mürber Struktur, welche sich am Gaumen schön geschmeidig anfühlt. Durch diese Harmonie blitzt indessen ein animierendes Spiel von Salz- und Süßekomponenten hervor.

Produktionsbetrieb: "Sulzberger Käserebellen" Sennerei GmbH
Vertrieb: "Sulzberger Käserebellen" 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. Wunderbar gereift ist zudem der Teig mit kompakter, mürber Struktur, welche sich am Gaumen schön geschmeidig anfühlt. Durch diese Harmonie blitzt indessen ein animierendes Spiel von Salz- und Süßekomponenten hervor.

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 Käserebellen" Sennerei GmbH

Produktionsstandort



Dorf 2

6934 Sulzberg

Vorarlberg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

