Bio Sommer Rebell

Tomaten und Basilikum, welche im geschmeidig-cremigen Teig verarbeitet sind, ziehen sich durch Geschmack und Aussehen. Dem feinsäuerlichen Duft nach Buttermilch folgt ein Arrangement von Blumenwiese über deftige Anflüge von gekochtem Kohl und Sellerie bis hin zu Maracuja und hellem Karamell.

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

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK) **g'schmackig**



Geschichte

Tomaten und Basilikum, welche im geschmeidig-cremigen Teig verarbeitet sind, ziehen sich durch Geschmack und Aussehen. Dem feinsäuerlichen Duft nach Buttermilch folgt ein Arrangement von Blumenwiese über deftige Anflüge von gekochtem Kohl und Sellerie bis hin zu Maracuja und hellem Karamell.

Sonstige Auszeichnungen

Best New Product Award 2018 (Auszeichnung der BioFach)

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: Biomilch, Heumilch, silofrei, pasteurisierte Milch

Käse

F.i.T.: 50%
Fett absolut: 33%
Lab: tierisches Lab
Allergene: Milch und Milcherzeugnisse, Hülsenfrüchte / Gemüse, Nüsse, SO^2
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: 7 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