

## Bio Vulkan Rebell

Den Namen verdankt dieser Käse seiner Optik. Das satte Orange und der cremige Käseteig im Inneren erinnert an das heiße Magma. Die unregelmäßige, grobe und dunkle Oberfläche mit leicht scharfen Noten macht das Farbenspiel des Vulkans perfekt. Ein Blickfang für jede Käsetheke.

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

### Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

würzig-kräftig



### Geschichte

Den Namen verdankt dieser Käse seiner Optik. Das satte Orange und der cremige Käseteig im Inneren erinnert an das heiße Magma. Die unregelmäßige, grobe und dunkle Oberfläche mit leicht scharfen Noten macht das Farbenspiel des Vulkans perfekt. Ein Blickfang für jede Käsetheke.

### Sonstige Auszeichnungen

Best New Product Award 2020 (Auszeichnung der BioFach)

### Allgemeine Informationen



#### Milch

**Milchart:** Kuhmilch

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



#### Käse

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

**Fett absolut:** 34%

**Lab:** tierisches Lab

**Allergene:** Milch und Milcherzeugnisse, Hülsenfrüchte / Gemüse, Nüsse, SO<sup>2</sup>

**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:** 10 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

