

## Bio Weißer Walnuss Rebel

Mit unverkennbarem Duft nach frischen Pilzen sowie dezente Anklängen von Ammoniak ist dies ein typischer Vertreter für diesen Käse. Frischer Rahm und Sauerrahm treten am Gaumen hervor und suggerieren eine feinsäuerliche Note. Die knackigen Walnüsse verleihen diesem Käse zusätzliche Spannung.

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

### Käse-Taufschein

Weichkäse (WK)

g'schmackig



### Geschichte

Mit unverkennbarem Duft nach frischen Pilzen sowie dezente Anklängen von Ammoniak ist dies ein typischer Vertreter für diesen Käse. Frischer Rahm und Sauerrahm treten am Gaumen hervor und suggerieren eine feinsäuerliche Note. Die knackigen Walnüsse verleihen diesem Käse zusätzliche Spannung.

### Allgemeine Informationen



#### Milch

**Milchart:** Kuhmilch

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



#### Käse

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

**Fett absolut:** 30%

**Lab:** mikrobielles 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:** (3) Reifung durch weißen Edelschimmel\*

\* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

**Reifedauer:** 2 Wochen

**Geräuchert:** nein

**Empfohlene Genusstemperatur:** 18°C



#### Größe/Gewicht

**Überwiegend vermarktete**

**Produktionseinheit:** Laib

#### Abmessungen

**Höhe:** 3cm

**Gesamtgewicht:** 1.1kg

**Durchmesser:** 20cm



**"Sulzberger Käserebellen" Sennerei GmbH**

**Produktionsstandort**



Dorf 2

6934 Sulzberg

Vorarlberg

### Auszeichnungen und Qualitätssiegel

