

## Gipfel Rebell

Unser Gipfel Rebell mit 51% Fett i. Tr. hat eine Reifezeit von sechs Monaten. Das Duftbild ist geprägt von mildem Sauerrahm bis hin zu röstigen Malznoten. Sein cremig-kraftiger Teig eröffnet mit zartbitterer Schokolade und dunklem Karamell ein weiteres Aromenspektrum – gespickt von salzigen Noten. Durch die Pflege mit einem Sud aus Bergblumen kann sein Aroma langsam in den Käse einziehen. Somit entsteht der besondere würzige-kraftige Geschmack und die dunkle Rinde des Bergblumen Rebells.

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

### Käse-Taufschein

Hartkäse (HK)

würzig-kraftig



### Geschichte

Unser Gipfel Rebell mit 51% Fett i. Tr. hat eine Reifezeit von sechs Monaten. Das Duftbild ist geprägt von mildem Sauerrahm bis hin zu röstigen Malznoten. Sein cremig-kraftiger Teig eröffnet mit zartbitterer Schokolade und dunklem Karamell ein weiteres Aromenspektrum – gespickt von salzigen Noten. Durch die Pflege mit einem Sud aus Bergblumen kann sein Aroma langsam in den Käse einziehen. Somit entsteht der besondere würzige-kraftige Geschmack und die dunkle Rinde des Bergblumen Rebells.

### Allgemeine Informationen



#### Milch

**Milchart:** Kuhmilch

**Milch Zusatzinfo:** Heumilch, pasteurisierte Milch



#### Käse

**F.i.T.:** 51%

**Fett absolut:** 35%

**Lab:** tierisches Lab

**Laktose:** nicht enthalten



#### Reifung/Form der Verarbeitung

**Reifeart/Form der Verarbeitung:** (6) Reifung durch Rotkulturen\*

\* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

**Reifedauer:** 6 Monate

**Geräuchert:** nein



#### 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**

