

Heublumen Rebell

Im Duft senden Honig, Blütenaromen und Jungholz einen Gruß von der Alpenwiese. Dazu verweisen rahmige Noten und helles Karamell auf den Rohstoff Heumilch. Der cremig-geschmeidige Teig schmilzt wunderbar. Ein gewinnender Käse, ganz nah seiner Herkunft.

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

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

würzig-kräftig

AMA-Käsekaiser

Gewonnen im Jahr: 2013



Geschichte

Im Duft senden Honig, Blütenaromen und Jungholz einen Gruß von der Alpenwiese. Dazu verweisen rahmige Noten und helles Karamell auf den Rohstoff Heumilch. Der cremig-geschmeidige Teig schmilzt wunderbar. Ein gewinnender Käse, ganz nah seiner Herkunft.

Sonstige Auszeichnungen

Bronze beim World Cheese Award 2019 Silber
beim World Cheese Award 2018 Silber bei der
Käseprämierung Schwarzenberg 2018 Bronze bei
der Käsiade 2018

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Heumilch, silofrei,
pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 50%

Fett absolut: 34%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milch und Milcherzeugnisse,
Hülsenfrüchte / Gemüse, Nüsse, SO²

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: 4 Monate

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 18°C



Größe/Gewicht

**Überwiegend vermarktete
Produktionseinheit:** Laib

Abmessungen

Höhe: 8cm

Gesamtgewicht: 6kg

Durchmesser: 30cm



Produktionsstandort

Dorf 2

6934 Sulzberg

Vorarlberg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

