

Holzer Rebell

Der Duftbogen dieses Käses spannt sich von Rahm und Muskat bis zu frischen Zitrusnoten. Sein cremig-weicher Teig eröffnet mit Rahm, Bitterschokolade und dunklem Karamell ein weiteres Aromenspektrum – gespickt von leicht salzigen Noten.

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

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

würzig-kraftig



Geschichte

Der Duftbogen dieses Käses spannt sich von Rahm und Muskat bis zu frischen Zitrusnoten. Sein cremig-weicher Teig eröffnet mit Rahm, Bitterschokolade und dunklem Karamell ein weiteres Aromenspektrum – gespickt von leicht salzigen Noten.

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

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



"Sulzberger Käserebellen" Sennerei GmbH

Produktionsstandort

Dorf 2



6934 Sulzberg

Vorarlberg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

