

## Pfeffer Rebell

Der Name dieses Käses spiegelt sich im intensiven Pfefferaroma wider. Untermalt wird dieses von Rahm, Honig und Blumenwiese. Am Gaumen verschmilzt der cremig-weiche Teig des Käses perfekt mit einer intensiven Würze aus grünem Pfeffer, Oliven und Schwarzbrot.

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

### Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

würzig-kraftig

#### AMA-Käsekaiser

Gewonnen im Jahr: 2023

Nominiert im Jahr: 2012, 2020, 2022



### Geschichte

Der Name dieses Käses spiegelt sich im intensiven Pfefferaroma wider. Untermalt wird dieses von Rahm, Honig und Blumenwiese. Am Gaumen verschmilzt der cremig-weiche Teig des Käses perfekt mit einer intensiven Würze aus grünem Pfeffer, Oliven und Schwarzbrot.

### Allgemeine Informationen



#### Milch

**Milchart:** Kuhmilch

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



#### Käse

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

**Fett absolut:** 33%

**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

