

Räucher Rebell

Durch das Räuchern über Buchenholz erhält dieser Schnittkäse seinen unvergleichlichen rauchig-würzigen Geschmack. Der cremige, fein schmelzende Teig entfaltet Aromen von Buttermilch und Butter sowie zarte Zitrusnoten. Das Spiel aus Süße und einer kecken Salzigkeit sorgt für zusätzliche Attraktivität. Die typische gold-braune Rinde, die das Aussehen des Räucher Rebells bestimmt, lässt daraus eine besonders appetitliche Köstlichkeit entstehen.

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

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

würzig-kräftig



Geschichte

Durch das Räuchern über Buchenholz erhält dieser Schnittkäse seinen unvergleichlichen rauchig-würzigen Geschmack. Der cremige, fein schmelzende Teig entfaltet Aromen von Buttermilch und Butter sowie zarte Zitrusnoten. Das Spiel aus Süße und einer kecken Salzigkeit sorgt für zusätzliche Attraktivität. Die typische gold-braune Rinde, die das Aussehen des Räucher Rebells bestimmt, lässt daraus eine besonders appetitliche Köstlichkeit entstehen.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Heumilch, silofrei, pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 48%

Fett absolut: 31%

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: 10 Wochen

Geräuchert: ja

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

