Rahm Rebell

Viele Aromastoffe von den unterschiedlichsten Pflanzen der saftigen Wiesen kommen in diesem milden, feinrahmigen Schnittkäse hervorragend zur Geltung. Seine Reinheit, die 50 Tage lange Reifezeit und seine goldgelb zarte Konsistenz bringen auch dem kritischsten Gaumen vollendeten Käsegenuss. Dem einzigartigen zart schmelzenden Käseteig verdankt diese Käsespezialität aus Bergbauern-Heumilch auch seinen Namen "Rahm Rebell".

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

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK) **würzig-kräftig**



Geschichte

Viele Aromastoffe von den unterschiedlichsten Pflanzen der saftigen Wiesen kommen in diesem milden, feinrahmigen Schnittkäse hervorragend zur Geltung. Seine Reinheit, die 50 Tage lange Reifezeit und seine goldgelb zarte Konsistenz bringen auch dem kritischsten Gaumen vollendeten Käsegenuss. Dem einzigartigen zart schmelzenden Käseteig verdankt diese Käsespezialität aus Bergbauern-Heumilch auch seinen Namen "Rahm Rebell".

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: 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