

## Rahm Rebell

Viele Aromastoffe von den unterschiedlichsten Pflanzen der saftigen Wiesen kommen in diesem milden, feinrahmigen Schnittkäse hervorragend zur Geltung. Seine Reinheit, die 10 Wochen lange Reifezeit und seine goldgelb zarte Konsistenz bringen auch dem kritischsten Gaumen vollendeten Käsegenuss.

Produktionsbetrieb: "Sulzberger Käse Rebellen" Sennerei GmbH  
Vertrieb: "Sulzberger Käse Rebellen" 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 10 Wochen lange Reifezeit und seine goldgelb zarte Konsistenz bringen auch dem kritischsten Gaumen vollendeten Käsegenuss.

### 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 Käse Rebellen" Sennerei GmbH

Produktionsstandort

Dorf 2



6934 Sulzberg

Vorarlberg

### **Auszeichnungen und Qualitätssiegel**

