Rübli Rebell

Das satte Orange des Käses kündigt an, was er im Duft mit Aromen von Karotte, Dörrobst, Banane und hellem Karamell erfüllt. Der geschmackliche Facettenreichtum dieses Käses wird am Gaumen durch Rahm, Schwarzbrot und Maroni fortgesetzt und mit cremig-weichem Mundgefühl vollendet.

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

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK) **würzig-kräftig**

AMA-Käsekaiser

Nominiert im Jahr: 2011



Geschichte

Das satte Orange des Käses kündigt an, was er im Duft mit Aromen von Karotte, Dörrobst, Banane und hellem Karamell erfüllt. Der geschmackliche Facettenreichtum dieses Käses wird am Gaumen durch Rahm, Schwarzbrot und Maroni fortgesetzt und mit cremig-weichem Mundgefühl vollendet.

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, Hülsenfrüchte / Gemüse, Nüsse, SO^2
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