

Senf Rebell

Feinste, gelbe Senfkörner werden im cremig-weichen Käseteig verarbeitet. Sein Aussehen wird durch die gleichmäßige Verteilung der Körner an der Schnittfläche bestimmt. Der Geschmack von Sauerrahm sowie deftige Noten von gekochtem Kohl und Aromen von nussig-mildem Senf zergehen im zart schmelzenden Schnittkäse und lösen sich bekömmlich am Gaumen.

Produktionsbetrieb: "Sulzberger Käserebellen" Sennerei GmbH

Vertrieb: "Sulzberger Käserebellen" Sennerei GmbH

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

würzig-kraftig



Geschichte

Feinste, gelbe Senfkörner werden im cremig-weichen Käseteig verarbeitet. Sein Aussehen wird durch die gleichmäßige Verteilung der Körner an der Schnittfläche bestimmt. Der Geschmack von Sauerrahm sowie deftige Noten von gekochtem Kohl und Aromen von nussig-mildem Senf zergehen im zart schmelzenden Schnittkäse und lösen sich bekömmlich am Gaumen.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Heumilch, silofrei, pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 50%

Fett absolut: 33%

Lab: tierisches Lab

Laktose: kann Spuren von Laktose enthalten



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (6) Reifung durch Rotkulturen*

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 10 Wochen

Geräuchert: nein



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 8cm

Gesamtgewicht: 6kg

Durchmesser: 30cm



"Sulzberger Käserebellen" Sennerei GmbH

Produktionsstandort

Dorf 2

6934 Sulzberg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

