

Sennerei Bergkäse 18 Monate

Der Duft nach reifer Ananas wird von Honig, Rahm und hellem Karamell umspielt. Am Gaumen bilden Kaffee, Bitterschokolade und Röstzwiebel die dunkelaromatische Fortsetzung. Frisch und animierend mischen sich das Aroma von gerösteten Nüssen und erfrischender Süßrahmbutter darunter. Es blitzen in der mürb-cremigen Textur des Käses viele kleine Kristalle auf. Die kirschkernegroße Lochung ist kennzeichnend für diesen Hartkäse.

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

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK)

g'schmackig



Geschichte

Der Duft nach reifer Ananas wird von Honig, Rahm und hellem Karamell umspielt. Am Gaumen bilden Kaffee, Bitterschokolade und Röstzwiebel die dunkelaromatische Fortsetzung. Frisch und animierend mischen sich das Aroma von gerösteten Nüssen und erfrischender Süßrahmbutter darunter. Es blitzen in der mürb-cremigen Textur des Käses viele kleine Kristalle auf. Die kirschkernegroße Lochung ist kennzeichnend für diesen Hartkäse.

Sonstige Auszeichnungen

Bronze beim World Cheese Award 2019

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Heumilch, silofrei, Rohmilch



Käse

F.i.T.: 50%

Fett absolut: 35%

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: 18 Monate

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 18°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 9cm

Gesamtgewicht: 30kg

Durchmesser: 60cm



"Sulzberger Käserebellen" Sennerei GmbH

Produktionsstandort



Dorf 2

6934 Sulzberg

Vorarlberg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

