

Weißer Rebell

Einladender Duft nach Pilzen, Moos, Blumenkohl, Buttermilch und geröstetem Weißbrot. In das cremig-weiche Mundgefühl stimmen Aromen von Rahm, Haselnuss und wiederum Pilzen ein. Attraktiv salzige Noten verleihen diesem verführerischen Käse zusätzliche Spannung.

Produktionsbetrieb: "Sulzberger Käse Rebellen" Sennerei GmbH
Vertrieb: "Sulzberger Käse Rebellen" Sennerei GmbH

Käse-Taufschein

Weichkäse (WK)

g'schmackig



Geschichte

Einladender Duft nach Pilzen, Moos, Blumenkohl, Buttermilch und geröstetem Weißbrot. In das cremig-weiche Mundgefühl stimmen Aromen von Rahm, Haselnuss und wiederum Pilzen ein. Attraktiv salzige Noten verleihen diesem verführerischen Käse zusätzliche Spannung.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: Heumilch, silofrei, pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 50%
Fett absolut: 29%
Lab: mikrobielles Lab
Allergene: Milch und Milcherzeugnisse
Laktose: kann Spuren von Laktose enthalten
Salz: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (3) Reifung durch weißen Edelschimmel*
* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen
Reifedauer: 2 Wochen
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 18°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 3cm
Gesamtgewicht: 1.1kg
Durchmesser: 20cm



"Sulzberger Käse Rebellen" Sennerei GmbH

Produktionsstandort

Dorf 2



6934 Sulzberg

Vorarlberg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

