

Weißer Walnuss Rebell

Mit unverkennbarem Duft nach frischen Pilzen sowie dezente Anklängen von Ammoniak ist dies ein typischer Vertreter für diesen Käse. Frischer Rahm und Sauerrahm treten am Gaumen hervor und suggerieren eine feinsäuerliche Note. Die knackigen Walnüsse verleihen diesem Käse zusätzliche Spannung.

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

Käse-Taufschein

Weichkäse (WK)

g'schmackig



Geschichte

Mit unverkennbarem Duft nach frischen Pilzen sowie dezente Anklängen von Ammoniak ist dies ein typischer Vertreter für diesen Käse. Frischer Rahm und Sauerrahm treten am Gaumen hervor und suggerieren eine feinsäuerliche Note. Die knackigen Walnüsse verleihen diesem 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, Hülsenfrüchte / Gemüse, Nüsse, SO²

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 Käserebellen" Sennerei GmbH

Produktionsstandort



Dorf 2

6934 Sulzberg

Vorarlberg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

