

## Bio Nuss Rebel

Das Bukett aus Walnuss, Lebkuchen, Vanille und Rahm schmeichelt der Nase. Cremig und weich fühlt sich der Käse am Gaumen an und entfaltet dabei einen zarten Süßeschmelz. Die Aromen des Dufts kehren nahezu identisch wieder und unterstreichen das harmonische Geschmacksbild.

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

### Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

würzig-kraftig



### Geschichte

Das Bukett aus Walnuss, Lebkuchen, Vanille und Rahm schmeichelt der Nase. Cremig und weich fühlt sich der Käse am Gaumen an und entfaltet dabei einen zarten Süßeschmelz. Die Aromen des Dufts kehren nahezu identisch wieder und unterstreichen das harmonische Geschmacksbild.

### Allgemeine Informationen



#### Milch

**Milchart:** Kuhmilch

**Milch Zusatzinfo:** Biomilch, Heumilch, silofrei, pasteurisierte Milch



#### Käse

**F.i.T.:** 50%

**Fett absolut:** 33%

**Lab:** tierisches Lab

**Allergene:** Milch und Milcherzeugnisse, Hülsenfrüchte / Gemüse, Nüsse, SO<sup>2</sup>

**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 Käse Rebellen" Sennerei GmbH**

**Produktionsstandort**



Dorf 2

6934 Sulzberg

Vorarlberg

### Auszeichnungen und Qualitätssiegel

