

Bio Scheunen Rebell

Der Duft einer saftigen Ananas wird von Honig, Rahm und hellem Karamell umspielt. Am Gaumen bilden Kaffee, Bitterschokolade und Röstzwiebel die dunkelaromatische Fortsetzung. Durch den kompakten, zart schmelzenden Teig blitzen im Abgang freche, salzige Momente hervor.

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

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

würzig-kräftig

AMA-Käsekaiser

Nominiert im Jahr: 2008



Geschichte

Der Duft einer saftigen Ananas wird von Honig, Rahm und hellem Karamell umspielt. Am Gaumen bilden Kaffee, Bitterschokolade und Röstzwiebel die dunkelaromatische Fortsetzung. Durch den kompakten, zart schmelzenden Teig blitzen im Abgang freche, salzige Momente hervor.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Biomilch, Heumilch, silofrei, pasteurisierte Milch



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: 10 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 18°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 8cm

Gesamtgewicht: 6kg

Durchmesser: 30cm



"Sulzberger Käserebellen" Sennerei GmbH

Produktionsstandort

Dorf 2



6934 Sulzberg

Vorarlberg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

