

Bio 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 Käserebellen" Sennerei GmbH
Vertrieb: "Sulzberger Käserebellen" 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: Biomilch, Heumilch, silofrei, pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 50%

Fett absolut: 30%

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 Käserebellen" Sennerei GmbH

Produktionsstandort

Dorf 2



6934 Sulzberg

Vorarlberg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

