Chili Rebell

Das vielschichtige Duftspiel aus Paprika, Honig und Sauerrahm macht neugierig. Am Gaumen erfüllt sich die Bezeichnung des Käses durch Geschmack und Schärfe von Chili, begleitet von rauchigen und rahmigen Noten – charmant eingebettet in den cremig-weichen Teig des Käses.

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

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK) **würzig-kräftig**

Geschichte

Das vielschichtige Duftspiel aus Paprika, Honig und Sauerrahm macht neugierig. Am Gaumen erfüllt sich die Bezeichnung des Käses durch Geschmack und Schärfe von Chili, begleitet von rauchigen und rahmigen Noten – charmant eingebettet in den cremig-weichen Teig des Käses.

Allgemeine Informationen

Milch

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

Käse

F.i.T.: 50%
Fett absolut: 31%
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