Fitness Rebell

Animierender Duft nach Blumenwiese, zitronigen Noten und Joghurt. Hellaromatisch und dezent auch am Gaumen. Hier gefallen der cremig-kompakte Teig sowie Anklänge von frischer Milch, Sauerrahm und etwas Walnuss.

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

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK) **würzig-kräftig**

AMA-Käsekaiser

Gewonnen im Jahr: 2003

Geschichte

Animierender Duft nach Blumenwiese, zitronigen Noten und Joghurt. Hellaromatisch und dezent auch am Gaumen. Hier gefallen der cremig-kompakte Teig sowie Anklänge von frischer Milch, Sauerrahm und etwas Walnuss.

Allgemeine Informationen

Milch

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

Käse

F.i.T.: 35%
Fett absolut: 23%
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