

## Sennerei Bergkäse 4 Monate

Die Rinde verströmt einen feinen, malzig-röstigen Duft, im Teig kommen Aromen von frischem Heu, Jungholz und Buttermilch hinzu. Malzige Noten dominieren den Geschmackseindruck, umrahmt von einer spannenden Buttermilch-Süßrahm- und Hefe-Komponente, aufgefrischt von animierenden Apfel- und Maracujanoten. Eine feine Saftigkeit schließt sich dem mürb und kompakt anmutenden Teig an, welcher zunehmend geschmeidig wird.

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

### Käse-Taufschein

Hartkäse (HK)

g'schmackig



### Geschichte

Die Rinde verströmt einen feinen, malzig-röstigen Duft, im Teig kommen Aromen von frischem Heu, Jungholz und Buttermilch hinzu. Malzige Noten dominieren den Geschmackseindruck, umrahmt von einer spannenden Buttermilch-Süßrahm- und Hefe-Komponente, aufgefrischt von animierenden Apfel- und Maracujanoten. Eine feine Saftigkeit schließt sich dem mürb und kompakt anmutenden Teig an, welcher zunehmend geschmeidig wird.

### Allgemeine Informationen



#### Milch

**Milchart:** Kuhmilch

**Milch Zusatzinfo:** Heumilch, silofrei, Rohmilch



#### 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:** 4 Monate

**Geräuchert:** nein

**Empfohlene Genusstemperatur:** 18°C



#### Größe/Gewicht

**Überwiegend vermarktete**

**Produktionseinheit:** Laib

#### Abmessungen

**Höhe:** 9cm

**Gesamtgewicht:** 30kg

**Durchmesser:** 60cm



**"Sulzberger Käse Rebellen" Sennerei GmbH**

**Produktionsstandort**



Dorf 2

6934 Sulzberg

Vorarlberg

### Auszeichnungen und Qualitätssiegel

