

Weißer Bärlauch Rebell

Bärlauch, wie frisch gepflückt, Moos und Rahm bilden die stimmige Ergänzung. Gleichmaßen erfrischend zeigt sich das Geschmacksbild. In das weich-geschmeidige Mundgefühl stimmen Aromen von Pilzen und gerösteten Weißbrot ein.

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

Käse-Taufschein

Weichkäse (WK)

g'schmackig



Geschichte

Bärlauch, wie frisch gepflückt, Moos und Rahm bilden die stimmige Ergänzung. Gleichmaßen erfrischend zeigt sich das Geschmacksbild. In das weich-geschmeidige Mundgefühl stimmen Aromen von Pilzen und gerösteten Weißbrot ein.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Heumilch, silofrei, pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 50%

Fett absolut: 29%

Lab: mikrobielles Lab

Allergene: Milch und Milcherzeugnisse, Hülsenfrüchte / Gemüse, Nüsse, SO²

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

