

Weißer Walnuss Rebell

Mit unverkennbarem Duft nach frischen Pilzen sowie dezente Anklängen von Ammoniak ist dies ein typischer Vertreter für diesen Käse. Frischer Rahm und Sauerrahm treten am Gaumen hervor und suggerieren eine feinsäuerliche Note. Die knackigen Walnüsse verleihen diesem Käse zusätzliche Spannung.

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

Käse-Taufschein

Weichkäse (WK)

g'schmackig



Geschichte

Mit unverkennbarem Duft nach frischen Pilzen sowie dezente Anklängen von Ammoniak ist dies ein typischer Vertreter für diesen Käse. Frischer Rahm und Sauerrahm treten am Gaumen hervor und suggerieren eine feinsäuerliche Note. Die knackigen Walnüsse verleihen diesem Käse zusätzliche Spannung.

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 Käse Rebellen" Sennerei GmbH

Produktionsstandort



Dorf 2

6934 Sulzberg

Vorarlberg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

