

## Der echte Schnifner Bergkäse 14 Monate

Produktionsbetrieb: Sennerei Schnifis und Umgebung registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung  
Vertrieb: Sennerei Schnifis und Umgebung registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung

### Käse-Taufschein

Hartkäse (HK)      würzig-kräftig

### Verwendungsmöglichkeiten

Der animierende Duft aus frischer Milch, Blumenwiese und Zitrusfrüchten macht Lust auf den ersten Bissen. Einen vitalen Eindruck vermittelt auch der Gaumeneindruck aus kompakt-saftigem Teig sowie einem Aromenmix aus Malz, Vanille, Waldhonig und zarten Chilinoten im Ausklang.

### Allgemeine Informationen



#### Milch

**Milchart:** Kuhmilch

**Milch Zusatzinfo:** Heumilch, Rohmilch



#### Käse

**F.i.T.:** 45%

**Fett absolut:** 36%

**Lab:** tierisches Lab

**Allergene:** Milch und Milcherzeugnisse

**Laktose:** enthalten

**Salz:** Speisesalz



### Reifung/Form der Verarbeitung

**Reifeart/Form der Verarbeitung:** (5) Reifung durch Propionsäurebakterien\* mit Naturrinde \* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

**Reifedauer:** 14 Monate

**Geräuchert:** nein

**Empfohlene Genusstemperatur:** 18°C



### Größe/Gewicht

**Überwiegend vermarktete**

**Produktionseinheit:** Laib

### Abmessungen

**Höhe:** 11cm

**Gesamtgewicht:** 30kg

**Durchmesser:** 60cm



**Sennerei Schnifis und Umgebung registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung**

### Produktionsstandort

Jagdbergstraße 84

6822 Schnifis

Vorarlberg

## Auszeichnungen und Qualitätssiegel

