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



