

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

