

## Der echte Schnifner Bergkäse 6 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

Malz, helles Karamell, Mandeln sowie Joghurt verströmen im Duft das Gefühl von Cremigkeit und Frische. Ähnlich ist der Ausdruck am Gaumen mit kompakt-mürbem und wunderbar schmelzendem Teig. Rahm, Heu, geröstete Erdnüsse und Honig komplettieren das feine Käseerlebnis.

### 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:** nicht enthalten

**Salz:** Speisesalz



#### Reifung/Form der Verarbeitung

**Reifeart/Form der Verarbeitung:** (6) Reifung durch Rotkulturen\*

\* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

**Reifedauer:** 6 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

