

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

