

Der Echte Schnifner Laurentius extra pikant

Der berühmte Namensgeber des Laurentius Käse ist "Laurentius von Schnüffis" (1633-1702), dem wohl bedeutensten Barockdichter Österreichs, der in Schnifis beheimatet war.

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

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

würzig-kräftig

AMA-Käsekaiser

Gewonnen im Jahr: 2015

Nominiert im Jahr: 2014, 2016



Geschichte

Der berühmte Namensgeber des Laurentius Käse ist "Laurentius von Schnüffis" (1633-1702), dem wohl bedeutensten Barockdichter Österreichs, der in Schnifis beheimatet war.

Verwendungsmöglichkeiten

im Dessert-Bereich, Käsebuffet. Eignet sich auch hervorragend zum Gratinieren.

Sonstige Auszeichnungen

Kasermandl in Gold 2015 Käsekaiser 2016

Allgemeine Informationen

Milch



Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Heumilch

Käse



F.i.T.: 45%

Fett absolut: 28%

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: 11 Monate

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 18°C

Größe/Gewicht



Überwiegend vermarktet

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 8cm

Gesamtgewicht: 6kg

Durchmesser: 30cm



Sennerei Schnifis und Umgebung registrierte



Genossenschaft mit beschränkter Haftung

Produktionsstandort

Jagdbergstraße 84

6822 Schnifis

Vorarlberg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

