Der echte Schnifner Laurentius mild

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**



Geschichte

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

Verwendungsmöglichkeiten

Ein milder Käse, perfekt für die Jause oder das Frühstück: Zarte Noten von Jogurt, Blumenwiese, Vanille und Zitrusfrüchten im Duft. Am Gaumen folgen Weißbrot, Mandeln und insgesamt sehr milchige Aromen. Auch der kompakt-elastische Teig steht für unkomplizierten Genuss.

Sonstige Auszeichnungen

World Championship Cheese Contest - Gold Medal 2018

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: Heumilch

Käse

F.i.T.: 45%
Fett absolut: 26%
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: 2 Monate
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 18°C

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete 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