

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

