Der Echte Schnifner Laurentius pikant

Namensgebung durch den bekannten Barockmusiker " Laurentius von Schnüffis".

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

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK) **g'schmackig**

AMA-Käsekaiser

Nominiert im Jahr: 2020, 2021



Geschichte

Namensgebung durch den bekannten Barockmusiker " Laurentius von Schnüffis".

Verwendungsmöglichkeiten

Besonders geeignet zum Überbacken, Fondue und hervorragender Raclettekäse

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: Heumilch, Rohmilch

Käse

F.i.T.: 45%
Fett absolut: 28%
Lab: tierisches Lab
Allergene: Milch und Milcherzeugnisse
Laktose: enthalten
Salz: Kochsalz

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (4a) Einfache Reifung
Reifedauer: 3 Monate
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 18°C

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 7cm
Gesamtgewicht: 7kg
Durchmesser: 30cm



Sennerei Schnifis und Umgebung registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung

Produktionsstandort

Jagdbergstraße 84

6822 Schnifis

Vorarlberg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel



