

Der Echte Schnifner Laurentius vinus

Namensgebung durch den bekannten Barockmusiker "Laurentius von Schnüffis". Der Laurentius vinus wurde mit einem Partner im Südtirol entwickelt.

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

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

mild-fein



Geschichte

Namensgebung durch den bekannten Barockmusiker "Laurentius von Schnüffis". Der Laurentius vinus wurde mit einem Partner im Südtirol entwickelt.

Verwendungsmöglichkeiten

Dessert-Käse, auch geeignet für feine Gerichte (zB Laurentius vinus - Carpaccio)

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Heumilch



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: (2) Reifung durch Propionsäurebakterien* in Folie

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 5 Monate

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 18°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Gesamtgewicht: 7kg



**Sennerei Schnifis und Umgebung registrierte
Genossenschaft mit beschränkter Haftung**

Produktionsstandort

Jagdbergstraße 84

6822 Schnifis

