

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

