## 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