

Schnittkäse

Schnittkäse wird in dieser Art schon seit den 2000er Jahren vom Senn Wieser Andi produziert und dient vor allem dem Hüttenverkauf und der Vermarktung durch die Bauern.

Produktionsbetrieb: Agrargemeinschaft Alpe Nova
Vertrieb: Agrargemeinschaft Alpe Nova

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

würzig-kräftig

Geschichte

Schnittkäse wird in dieser Art schon seit den 2000er Jahren vom Senn Wieser Andi produziert und dient vor allem dem Hüttenverkauf und der Vermarktung durch die Bauern.

Sonstige Auszeichnungen

Bronze und Silber bei der internationalen Käseolympiade in Galtür

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Heumilch, silofrei, Rohmilch



Käse

F.i.T.: 50%

Fett absolut: 25%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milchprodukte

Laktose: nicht enthalten

Salz: feines Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (6) Reifung durch Rotkulturen*

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 3 Monate

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 22°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Gesamtgewicht: 5kg



Agrargemeinschaft Alpe Nova

Produktionsstandort

6791 St. Gallenkirch

Vorarlberg

