

Vorarlberger Sauerkäse

Traditionelle Vorarlberger Spezialität mit weniger als 1% Fett. Die Sennerei Schnifis hat mit 1. Mai 2016 das Traditionsunternehmen Kurt Konzett übernommen und führt die Produktion dieser Vorarlberger Spezialität weiter.

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

Käse-Taufschein

Sauermilchkäse (SMK)

würzig-kraftig



Geschichte

Traditionelle Vorarlberger Spezialität mit weniger als 1% Fett. Die Sennerei Schnifis hat mit 1. Mai 2016 das Traditionsunternehmen Kurt Konzett übernommen und führt die Produktion dieser Vorarlberger Spezialität weiter.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 2%

Fett absolut: 1%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milch und Milcherzeugnisse

Laktose: enthalten

Salz: Speisesalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (9.5.)
Sauermilchkäse

Reifedauer: 3 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 22°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Block

Abmessungen



Sennerei Schnifis und Umgebung registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung

Produktionsstandort

Jagdbergstraße 84

6822 Schnifis

Vorarlberg