

Langenegger Bergkäse

Die Bergkäseerzeugung hat im Bregenzerwald eine lange Tradition und wird bis heute nach uraltem Rezept hergestellt.

Produktionsbetrieb: Sennerei Langenegg registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung
Vertrieb: Sennerei Langenegg registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK) würzig-kräftig



Geschichte

Die Bergkäseerzeugung hat im Bregenzerwald eine lange Tradition und wird bis heute nach uraltem Rezept hergestellt.

Verwendungsmöglichkeiten

Gehört zu jeder Brotzeit, auf Käseplatten, in Salate,...

Sonstige Auszeichnungen

2017, 2018 und 2019: Gold bei Kasermanndl Prämierung in Wieselburg

Allgemeine Informationen

Milch



Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Heumilch, silofrei

Käse



F.i.T.: 45%

Fett absolut: 34%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milch und Milcherzeugnisse

Laktose: nicht enthalten

Salz: Kochsalz

Reifung/Form der Verarbeitung



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

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 6 Monate

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 15°C

Größe/Gewicht



Überwiegend vermarktet

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 12cm

Gesamtgewicht: 30kg

Durchmesser: 65cm



Sennerei Langenegg registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung

Produktionsstandort

Berkmann 116

6941 Langenegg

Vorarlberg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

