## 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 Kasermandl 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 vermarktete 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**