

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 Kaserlandl
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

