Langenegger Dorfkäse premium

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

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK) **würzig-kräftig**



Verwendungsmöglichkeiten

zur Brotzeit, auf Käseplatten, in Salate,...

Sonstige Auszeichnungen

2024: Gold bei Kasermandl Wettbewerb in Wieselburg

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: Heumilch, silofrei

Käse

F.i.T.: 50%
Fett absolut: 32%
Lab: tierisches Lab
Allergene: Milch und Milcherzeugnisse
Laktose: nicht enthalten
Salz: unjodiertes Speisesalz

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (6) Reifung durch Rotkulturen*
* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen
Reifedauer: 5 Monate
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 15°C

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 8cm
Gesamtgewicht: 6kg
Durchmesser: 30cm



Sennerei Langenegg registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung

Produktionsstandort

Berkmann 116
6941 Langenegg
Vorarlberg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

