

Langenegger Dorfkäse

Der Langenegger Dorfkäse ist im Ländle einer der beliebtesten Käse für Groß und Klein.

Produktionsbetrieb: Sennerei Langenegg registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung

Vertrieb: Sennerei Langenegg registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

würzig-kräftig

AMA-Käsekaiser

Nominiert im Jahr: 2024



Geschichte

Der Langenegger Dorfkäse ist im Ländle einer der beliebtesten Käse für Groß und Klein.

Verwendungsmöglichkeiten

zur Jause, zum Überbacken, auf Käseplatten, gewürfelt als Snack,...

Sonstige Auszeichnungen

2023: Gold und Tagessieg bei Vorarlberger Käseprämierung 2024: Gold bei Kasermandl Prämierung in Wieselburg

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Heumilch, silofrei



Käse

F.i.T.: 50%

Fett absolut: 30%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milch- und Milchprodukte

Laktose: kann Spuren von Laktose enthalten

Salz: unjodiertes Speisesalz



Reifung/Form der Verarbeitung

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

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 8 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 18°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

