Langenegger Käse mit Bärlauch

Der Langenegger Bärlauchkäse verbindet traditionelle Käseherstellung im Bregenzerwald mit der frischen Würze des Frühlings. Hergestellt aus hochwertiger Langenegger Heumilch, reift der Käse auf natürliche Weise und entwickelt dabei seinen geschmeidigen Teig sowie sein harmonisches Aroma. Die Veredelung mit feinem Bärlauch verleiht ihm seinen unverwechselbaren, pikanten Geschmack und macht ihn zu einer beliebten saisonalen wie ganzjährigen Spezialität.

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

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK) **würzig-kräftig**



Geschichte

Der Langenegger Bärlauchkäse verbindet traditionelle Käseherstellung im Bregenzerwald mit der frischen Würze des Frühlings. Hergestellt aus hochwertiger Langenegger Heumilch, reift der Käse auf natürliche Weise und entwickelt dabei seinen geschmeidigen Teig sowie sein harmonisches Aroma. Die Veredelung mit feinem Bärlauch verleiht ihm seinen unverwechselbaren, pikanten Geschmack und macht ihn zu einer beliebten saisonalen wie ganzjährigen Spezialität.

Verwendungsmöglichkeiten

Der Langenegger Bärlauchkäse überzeugt mit seinem frühlingsfrischen, würzigen Aroma und ist vielseitig einsetzbar. Ob zum Frühstück, bei der klassischen Jause oder als aromatisches Highlight auf der Käseplatte, er sorgt stets für besonderen Genuss. Sein feines Bärlaucharoma harmoniert hervorragend mit frischem Bauernbrot, Baguette sowie knackigem Gemüse. Auch in Salaten, auf Flammkuchen, in Toasts

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: Heumilch, silofrei

Käse

F.i.T.: 50%
Fett absolut: 30%
Lab: tierisches Lab
Laktose: nicht enthalten
Salz: unjodiertes Speisesalz

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (6) Reifung durch Rotkulturen*
* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen
Reifedauer: 6 Wochen
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 20°C
Zusatzinfo Käsetyp: Heumilch-Schnittkäse aus Langenegg im Bregenzerwald. Feinnussig im Geschmack und geschmeidig in der Konsistenz.

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 8cm
Gesamtgewicht: 7kg
Durchmesser: 30cm

oder zum Uberbacken von herzhaften Gerichten verleiht er den Speisen eine angenehm würzige und frische Note.

Sonstige Auszeichnungen

Kasermandl 2026 - GOLD Kasermandl 2025 - GOLD



Sennerei Langenegg registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung

Produktionsstandort

Berkmann 116

6941 Langenegg

Vorarlberg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel