Langenegger Käse mit Chili

Der Langenegger Chilikäse vereint die traditionelle Käseherstellung im Bregenzerwald mit einer feurig-würzigen Note. Hergestellt aus hochwertiger Langenegger Heumilch und mit ausgewählten Chiliflocken veredelt, entwickelt er während seiner rund sechswöchigen Reifezeit seinen charakteristischen Geschmack. Der geschmeidige Teig und die angenehme Schärfe machen ihn zu einer besonderen Käsespezialität für alle, die würzige Genussmomente schätzen.

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 Chilikäse vereint die traditionelle Käseherstellung im Bregenzerwald mit einer feurig-würzigen Note. Hergestellt aus hochwertiger Langenegger Heumilch und mit ausgewählten Chiliflocken veredelt, entwickelt er während seiner rund sechswöchigen Reifezeit seinen charakteristischen Geschmack. Der geschmeidige Teig und die angenehme Schärfe machen ihn zu einer besonderen Käsespezialität für alle, die würzige Genussmomente schätzen.

Verwendungsmöglichkeiten

Der Langenegger Chilikäse ist die ideale Wahl für alle, die Käse mit einer feinen, pikanten Note lieben. Er passt hervorragend zur Jause oder Brotzeit und sorgt auf jeder Käseplatte für einen besonderen Blickfang. Auch in Burgern, Toasts oder Sandwiches setzt er geschmackvolle Akzente und verleiht warmen Gerichten wie Aufläufen, Gratins oder überbackenen Speisen eine angenehm würzige Schärfe. Kombiniert mit fruchtigen Chutneys oder süßen Feigen entsteht ein harmonisches Zusammenspiel aus milder Heumilch und feurigem Chili.

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: 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

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

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

Sonstige Auszeichnungen

2026: Gold beim Kasermandl 2026 2025: Silber beim Kasermandl 2025 2024: Kasermandl Käseprämierung in Wieselburg: Gold



Sennerei Langenegg registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung

Produktionsstandort

Berkmann 116

6941 Langenegg

Vorarlberg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel