

Langenegger Käse mit Chili

Der Langenegger Chilikäse wird aus Bregenzerwälder Heumilch hergestellt, und auf traditionelle Art gepflegt und gereift. Nach abschließender Reifung wird der Käse mit einer speziellen Chilimischung affiniert.

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 wird aus Bregenzerwälder Heumilch hergestellt, und auf traditionelle Art gepflegt und gereift. Nach abschließender Reifung wird der Käse mit einer speziellen Chilimischung affiniert.

Verwendungsmöglichkeiten

Brettljause, Käseplatten und für die Küche

Sonstige Auszeichnungen

2024: Kasermandl Käseprämierung in Wieselburg: Gold

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: 6 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 15°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktet

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

