

## Langenegger Käse mit Kräutern

Der milde Langenegger Dorfkäse wird vorsichtig entrindet und mit den speziellen Kräutern affiniert. Durch die anschließende Lagerung erhält der Käse das spezielle Kräuteraroma

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

### Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)      würzig-kräftig



#### Geschichte

Der milde Langenegger Dorfkäse wird vorsichtig entrindet und mit den speziellen Kräutern affiniert. Durch die anschließende Lagerung erhält der Käse das spezielle Kräuteraroma

#### Verwendungsmöglichkeiten

Brettljause, Käseplatten und für die Küche

#### Sonstige Auszeichnungen

2024: Gold bei Kasermandl Wettbewerb - 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:** 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:** 18°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

