

Langenegger Käse mit Kräutern

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

Verwendungsmöglichkeiten

Brettljause, Käseplatten und für die Küche

Sonstige Auszeichnungen

2024: Gold bei Kasernmandl 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 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

