Langenegger Käse mit Kräutern

Der Langenegger Kräuterkäse verbindet traditionelle Käseherstellung aus dem Bregenzerwald mit mediterranen Aromen. Als Basis dient unser naturgereifter Dorfkäse aus hochwertiger Heumilch, der nach seiner Reifezeit sorgfältig mit einer ausgewählten Kräutermischung der Provence veredelt wird. Die aromatische Kräuterummantelung verleiht dem Käse seinen unverwechselbaren Charakter und kann selbstverständlich mitgenossen werden. So entsteht eine harmonische Verbindung aus mildem Heumilchkäse und würzig-frischen Kräutern.

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 Kräuterkäse verbindet traditionelle Käseherstellung aus dem Bregenzerwald mit mediterranen Aromen. Als Basis dient unser naturgereifter Dorfkäse aus hochwertiger Heumilch, der nach seiner Reifezeit sorgfältig mit einer ausgewählten Kräutermischung der Provence veredelt wird. Die aromatische Kräuterummantelung verleiht dem Käse seinen unverwechselbaren Charakter und kann selbstverständlich mitgenossen werden. So entsteht eine harmonische Verbindung aus mildem Heumilchkäse und würzig-frischen Kräutern.

Verwendungsmöglichkeiten

Der Langenegger Kräuterkäse ist ein echter Genuss für alle, die feine Kräuteraromen schätzen. Er eignet sich hervorragend für die klassische Jause, als aromatischer Snack zwischendurch oder als Blickfang auf jeder Käseplatte und jedem Buffet. In feine Scheiben geschnitten harmoniert er wunderbar mit frischem Baguette, dunklem Bauernbrot sowie Trauben, Feigen oder Birnen. Auch in sommerlichen

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: 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

Salaten oder als raffinierte Zutat auf Antipasti-Platten setzt der Kräuterkäse geschmackvolle Akzente und bringt ein Stück mediterranes Flair auf den Teller.

Sonstige Auszeichnungen

2026: Silber bei Kasermandl 2026 2025: Gold bei Kasermandl 2025, Silber bei Käsiade 2025 2024: Gold bei Kasermandl Wettbewerb - Wieselburg 2022: Kasermandl in Gold 2022



Sennerei Langenegg registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung

Produktionsstandort

Berkmann 116

6941 Langenegg

Vorarlberg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel