Langenegger Käse mit Pfeffer

Der Langenegger Pfefferkäse verbindet traditionelle Käsekunst aus dem Bregenzerwald mit einer würzig-pikanten Pfeffernote. Aus hochwertiger Langenegger Heumilch hergestellt und mit schwarzem Pfeffer verfeinert, reift er mindestens sechs Wochen, bis sich sein harmonisches Aroma voll entfaltet. Der geschmeidige, entrindete Teig und die ausgewogene Würze machen ihn zu einer beliebten Käsespezialität für alle, die kräftigen Geschmack 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 Pfefferkäse verbindet traditionelle Käsekunst aus dem Bregenzerwald mit einer würzig-pikanten Pfeffernote. Aus hochwertiger Langenegger Heumilch hergestellt und mit schwarzem Pfeffer verfeinert, reift er mindestens sechs Wochen, bis sich sein harmonisches Aroma voll entfaltet. Der geschmeidige, entrindete Teig und die ausgewogene Würze machen ihn zu einer beliebten Käsespezialität für alle, die kräftigen Geschmack schätzen.

Verwendungsmöglichkeiten

Der Langenegger Pfefferkäse ist ein vielseitiger Genuss für jede Gelegenheit. Er schmeckt hervorragend zur Jause oder Brotzeit und setzt auf Käseplatten und Buffets würzige Akzente. Sein aromatischer Pfeffergeschmack harmoniert besonders gut mit kräftigem Bauernbrot, frischem Baguette sowie Trauben oder Birnen. Auch in Sandwiches, auf Burgern oder zum Überbacken von Toasts und herzhaften Gerichten sorgt der Pfefferkäse für eine angenehm pikante Note und verleiht jeder Speise das gewisse Etwas.

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: Heumilch, silofrei

Käse

F.i.T.: 50%
Fett absolut: 30%
Lab: tierisches Lab
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

Sonstige Auszeichnungen

Kasermandl 2026 - GOLD Silber bei den World Cheese Awards 2025 Kasermandl 2025 - GOLD



Sennerei Langenegg registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung

Produktionsstandort

Berkmann 116

6941 Langenegg

Vorarlberg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel