

Langenegger Käse mit Pfeffer

Der Langenegger Pfefferkäse wird aus Bregenzerwälder Heumilch hergestellt und auf traditionelle Art gepflegt und gereift. Nach abschließender Reifung wird der Käse mit aromatischem Pfeffer schwarz überzogen. Der Teig ist cremig und geschmeidig.

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 wird aus Bregenzerwälder Heumilch hergestellt und auf traditionelle Art gepflegt und gereift. Nach abschließender Reifung wird der Käse mit aromatischem Pfeffer schwarz überzogen. Der Teig ist cremig und geschmeidig.

Allgemeine Informationen

Milch



Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Heumilch, silofrei

Käse



F.i.T.: 50%

Fett absolut: 30%

Lab: tierisches Lab

Laktose: kann Spuren von Laktose enthalten

Reifung/Form der Verarbeitung



Reifeart/Form der Verarbeitung: (6) Reifung durch Rotkulturen*

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 6 Wochen

Geräuchert: nein

Größe/Gewicht



Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 8cm

Gesamtgewicht: 7kg

Durchmesser: 30cm



Sennerei Langenegg registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung

Produktionsstandort

Berkmann 116

6941 Langenegg

