Langenegger Rahmkäse

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

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK) würzig-kräftig



Verwendungsmöglichkeiten

Brettljause, Frühstück,...

Sonstige Auszeichnungen

2018: Vorarlberger Käseprämierung: Kategoriesieg Schnittkäse - Auszeichnung Senner des Jahres 2024: Kasermandl Prämierung Wieselburg Kategorie Schnittkäse: Kasermandl in Gold

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: Heumilch, silofrei

Käse

F.i.T.: 55%
Fett absolut: 27%
Lab: tierisches Lab
Allergene: Milch und Milchprodukte
Laktose: kann Spuren von Laktose enthalten
Salz: unjodiertes Speissesalz

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (6) Reifung durch Rotkulturen*
* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen
Reifedauer: 8 Wochen
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 15°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

