

## Langenegger Sonnenkäse

Nach vielen Versuchen ist es uns gelungen einen fettarmen (35%F.i.T.) Käse zu entwickeln der eine relativ weiche Konsistenz aufweist und nicht zu trocken wirkt.

Produktionsbetrieb: Sennerei Langenegg registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung

Vertrieb: Sennerei Langenegg registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung

### Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

würzig-kräftig



### Geschichte

Nach vielen Versuchen ist es uns gelungen einen fettarmen (35%F.i.T.) Käse zu entwickeln der eine relativ weiche Konsistenz aufweist und nicht zu trocken wirkt.

### Verwendungsmöglichkeiten

Dieser Käse eignet sich ideal zur Jause, gehört zu jeder Käseplatte oder zu Salaten

### Allgemeine Informationen



#### Milch

**Milchart:** Kuhmilch

**Milch Zusatzinfo:** Heumilch, silofrei



#### Käse

**F.i.T.:** 35%

**Fett absolut:** 19%

**Lab:** tierisches Lab

**Allergene:** Milch- und Milchprodukte

**Laktose:** kann Spuren von Laktose enthalten

**Salz:** Kochsalz



#### Reifung/Form der Verarbeitung

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

\* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

**Reifedauer:** 3 Monate

**Geräuchert:** nein

**Empfohlene Genusstemperatur:** 18°C



#### Größe/Gewicht

**Überwiegend vermarktete**

**Produktionseinheit:** Laib

#### Abmessungen

**Höhe:** 7cm

**Gesamtgewicht:** 6kg

**Durchmesser:** 30cm



**Sennerei Langenegg registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung**

**Produktionsstandort**

Berkmann 116

6941 Langenegg

Vorarlberg

### Auszeichnungen und Qualitätssiegel

