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



